

Coordinamento scientifico:

Dario NICOLI (Università Cattolica di Brescia)

Autori del volume:

Angela Loiacono (CIOFS/FP Sede Nazionale)

Valentina Fianza (CIOFS/FP Sede Nazionale)

Hanno collaborato:

Lauretta Valente (CIOFS/FP Sede Nazionale)

Angela Elicio (CIOFS/FP Sede Nazionale)

Alessandra Muneroni (CIOFS/FP Sede Nazionale)

Si ringraziano gli Operatori della Formazione Professionale e i referenti del progetto Istruzione e Formazione Professionale di:

CIOFS-FP Abruzzo, CIOFS-FP Basilicata, CIOFS-FP Calabria, CIOFS-FP Campania, CIOFS-FP Emilia Romagna, CIOFS-FP Friuli Venezia Giulia, CIOFS-FP Lazio, CIOFS-FP Lombardia, CIOFS-FP Liguria, CIOFS-FP Piemonte, CIOFS-FP Puglia, CIOFS-FP Sardegna, CIOFS-FP Sicilia, CIOFS-FP Toscana, CIOFS-FP Veneto.

INTRODUZIONE

Con la nuova normativa sul sistema educativo (legge cost. 3/01, legge 53/03, legge 30/03), nel secondo ciclo degli studi si prevede (accanto a quello liceale) il sottosistema dell'istruzione e della formazione professionale, che realizza le mete del “Profilo educativo, culturale e professionale” (PECUP)¹ avvalendosi di una metodologia fondata sulla valorizzazione delle culture del lavoro e mediante un approccio basato sulla pedagogia per progetti.

1) Aspetti della nuova offerta formativa

I ragazzi che, avendo compiuto il percorso di istruzione obbligatoria per almeno otto anni (art. 34 Cost.), in forza di quanto specificato dall'art. 68 della legge 144/99 in tema di obbligo formativo, non intendono proseguire gli studi nel contesto scolastico, necessitano di una nuova offerta formativa che preveda i seguenti aspetti:

- a) sviluppo di percorsi formativi conformi con i requisiti della “società della conoscenza” così come indicati dall'istanza comunitaria, consentendo a tutti l'accesso ad un più elevato livello culturale ed il perseguimento del successo formativo di tutte le persone, nessuna esclusa, valorizzandone gli apprendimenti formali, non formali ed informali, lungo tutto il corso della vita, garantendo il diritto-dovere di istruzione e formazione ed i diritti educativi e formativi comunque intesi;
- b) collocazione delle diverse componenti dell'offerta entro un disegno di sistema di istruzione e formazione professionale con carattere di organicità e continuità, che prevede percorsi pluralistici di qualifica, diploma e diploma superiore collocati in un organico processo di offerta dal carattere progressivo. Ciò considerando le diverse opzioni possibili (orientamento e bilancio, corsi strutturati, apprendistato, corsi destrutturati, alternanza formativa, servizi di accompagnamento, ecc.) entro un quadro unitario di offerta formativa;
- c) sostegno del processo di innovazione dei diversi organismi erogativi verso un modello di servizio aperto alla soddisfazione dei bisogni degli utenti e del territorio, di qualità, nella logica del partenariato e della rete, in una prospettiva di “servizio della società civile”;

¹ Profilo educativo, culturale e professionale dello studente alla fine del secondo ciclo di istruzione e determinazione dei livelli essenziali di prestazione per gli istituti di istruzione e formazione professionale, *Fiuggi, 27-28 febbraio 2003. D'ora in avanti verrà citato come PECUP.*

- d) adozione della metodologia della personalizzazione basata su piani di studio e portfolio delle competenze comprendente un sistema di riconoscimento delle acquisizioni e loro gestione sotto forma di crediti formativi;
- e) qualificazione continuativa dell'offerta puntando in particolare all'eccellenza formativa in stretta connessione tra il sistema di istruzione e formazione professionale e gli ambiti economico-sociali e culturali che sviluppano un *know how* di alto livello;
- f) garanzia della contestualizzazione del sistema di offerta formativa e dello sviluppo di una *governance* territoriale tramite la cura della rete territoriale che veda il coinvolgimento dei diversi attori che insistono nel medesimo ambito di riferimento con attenzione anche al primo ciclo degli studi, al sistema dei licei e all'Università.

Per sostenere l'elaborazione dei piani formativi personalizzati, il CNOS-FAP e il CIOFS-FP hanno elaborato delle specifiche "Guide" strutturate per comunità professionali, in coerenza con le "Linee guida" di riferimento (Nicoli, 2004).

2) Scopo della "Guida"

La presente "Guida", dunque, si propone come uno strumento che può aiutare l'*équipe* dei formatori nell'elaborazione dei piani formativi personalizzati. Essa si riferisce al PECUP del secondo ciclo degli studi e lo interpreta entro la prospettiva della "cultura del lavoro", ovvero del modo in cui favorire la formazione integrale del giovane con l'apporto della comunità professionale di riferimento. Tale impostazione è alternativa alla prospettiva che concepisce il lavoro come semplice somma di attività pratiche e che ritiene che formare significhi "assemblare le parti distinte di un individuo" (la prova è che, nei processi formativi così impostati, al centro non appare la persona, ma le funzioni che questa deve svolgere). Essa, infatti, propone – coerentemente con l'impianto della legge 53/03 – una visione culturale ed olistica del lavoro ed inoltre una visione educativa della formazione.

3) Concezione del lavoro presente nelle "Guide" e atteggiamento progettuale

Il disegno delle "Guide", come detto, si riferisce al PECUP del secondo ciclo del sistema educativo e, quindi, sostiene una prospettiva finalizzata alla riflessione critica sul sapere, sul fare e sull'agire, allo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio e all'esercizio della responsabilità personale e sociale. In tal senso le competenze identificano non tanto una dotazione data una volta per tutte e predefinita, quanto una

disposizione particolare del soggetto ad essere protagonista della cultura del lavoro con una partecipazione responsabile e dotata di senso e a vivere un'esperienza di crescita personale e collettiva nell'ambito delle realtà di riferimento. Pertanto, si mira a fornire una formazione più profonda e più ricca della qualifica o del lavoro scelto, superando la prospettiva specialistica per quella più ampia e aggregata della comunità professionale, in modo da essere consapevoli delle trasformazioni, e delle necessarie nuove acquisizioni che consentano di essere protagonisti di uno scenario professionale fortemente dinamico. Il disegno formativo proposto prevede, da un lato, la continuità con la formazione in servizio, dall'altro, la continuità con le ulteriori formazioni di diploma e di diploma superiore.

Tale impianto richiede nei formatori gli atteggiamenti professionali della progettazione, della creatività e dell'autonomia. Ciò significa, innanzitutto, perseguire una visione unitaria della cultura a partire dall'esperienza, evitando la meccanica trascrizione degli obiettivi generali del processo formativo e degli obiettivi specifici di apprendimento in chiave di didattica disciplinare. Al contrario, i formatori si impegnano a mirare l'azione educativa in riferimento ad obiettivi formativi significativi e motivanti per gli allievi, nella forma dei piani formativi personalizzati che ogni *équipe* di formatori è chiamata a realizzare strutturandoli in unità di apprendimento. Ciò comprende pure l'adozione del *portfolio* delle competenze individuali, strumento in grado di documentare concretamente i progressi dell'allievo evidenziando le competenze acquisite, la storia del suo impegno, e il valore di questo percorso in termini di crediti formativi (l'utilizzo di tale strumento consente, inoltre, una valutazione “autentica” di taglio fortemente formativo).

4) *Comunità considerate*

La “Guida” si riferisce all'intera filiera formativa, che comprende tre tappe fondamentali: a) *Qualifica* di istruzione e formazione professionale; b) *Diploma* di istruzione e formazione professionale; c) *Diploma* di istruzione e formazione professionale *superiore*. Per 11 delle 17 comunità professionali² previste dalle “Linee guida” (Nicoli, 2004, 39), è stato elaborato il repertorio delle comunità e delle figure professionali di riferimento relative ai tre titoli conseguibili (cfr. tav. seguente).

² Le comunità previste sono: agricola e ambientale; alimentazione; artigianato artistico; aziendale e amministrativa; chimica e biologica; commerciale e delle vendite; edile; elettrica ed elettronica; estetica; grafica e multimediale; legno e arredamento; meccanica; sanitaria; sociale; spettacolo; tessile e moda; turistica e alberghiera (NICOLI D., 2004, 39).

COMUNITÀ PROFESSIONALE	FIGURE DI QUALIFICA DI IFP (triennio): Operatore	FIGURE DI DIPLOMA DI IFP (IV anno): Tecnico	FIGURE DI DIPLOMA DI IFP SUPERIORE: Tecnico superiore o Esperto
ALIMENTAZIONE	<i>Operatore dell'alimentazione</i> <ul style="list-style-type: none"> • Addetto alla trasformazione degli alimenti • Addetto alla panificazione e pasticceria 	<i>Tecnico dell'alimentazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Esperto di panificazione</i> (imprenditoria/tecniche innovative) • <i>Esperto lattiero-caseario</i> • <i>Esperto nella lavorazione e trasformazione del pesce</i>
AZIENDALE E AMMINISTRATIVA	<i>Operatore dei servizi di impresa</i> <ul style="list-style-type: none"> • Addetto alla segreteria • Addetto alla contabilità 	<i>Tecnico dei servizi di impresa</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Esperto della gestione contabile</i> • <i>Esperto in comunicazione aziendale</i>
COMMERCIALE E DELLE VENDITE	<i>Operatore dei servizi di vendita</i> <ul style="list-style-type: none"> • Addetto alla vendita/commerciale • Addetto e-commerce • Addetto alla televendita 	<i>Tecnico dei servizi commerciali</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Esperto di marketing strategico</i> • <i>Web master per servizi di e-commerce</i> • <i>Call-Center Manager</i>
ELETRICA E ELETTRONICA	<i>Operatore elettrico ed elettronico</i> <ul style="list-style-type: none"> • Installatore/manutentore impianti elettrici • Installatore/manutentore impianti di automazione industriale • Installatore/manutentore di sistemi elettronici • Assemblatore/manutentore di <i>personal computer</i> e installatore di reti locali 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Tecnico elettrico</i> • <i>Tecnico elettronico e delle telecomunicazioni</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Tecnico superiore dei sistemi automatici e di telecomunicazione</i> • <i>Tecnico superiore di sistemi tecnologici finalizzati al risparmio energetico</i> • <i>Tecnico superiore di progettazione elettrica</i> • <i>Tecnico superiore di progettazione elettronica</i> • <i>Capotecnico elettrico</i> • <i>Capotecnico elettronico</i>
ESTETICA	<i>Operatore estetico</i> <ul style="list-style-type: none"> • Acconciatore • Estetista 	<i>Tecnico estetico</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Esperto massaggiatore</i> • <i>Esperto truccatore di scena - sposa - fotografico</i> • <i>Esperto marketing prodotti estetici</i> • <i>Esperto in problemi tricologici</i>

COMUNITÀ PROFESSIONALE	FIGURE DI QUALIFICA DI IFP (triennio): Operatore	FIGURE DI DIPLOMA DI IFP (IV anno): Tecnico	FIGURE DI DIPLOMA DI IFP SUPERIORE: Tecnico superiore o Esperto
GRAFICA E MULTIMEDIALE	<p><i>Operatore grafico</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Addetto alla progettazione • Prestampatore • Addetto ai pre-media • Stampatore offset • Legatore 	<p><i>Tecnico nelle arti grafiche</i></p>	<p><i>Tecnico superiore per la comunicazione e il multimedia</i></p>
LEGNO E ARREDAMENTO	<p><i>Operatore del legno e dell'arredamento</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Falegname • Intagliatore e scultore in legno 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Tecnico della lavorazione del legno</i> • <i>Tecnico dell'arredamento</i> 	<p><i>Tecnico superiore della lavorazione del legno</i></p>
MECCANICA	<p><i>Operatore meccanico</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Costruttore alle macchine utensili • Montatore/manutentore • Saldocarpentiere • Termoidraulico • Manutentore sistemi meccanici ed elettrici dell'autoveicolo 	<p><i>Tecnico meccanico</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Tecnico superiore di automazione industriale</i> • <i>Tecnico superiore di progettazione meccanica</i> • <i>Tecnico superiore di produzione CAD-CAM</i>
SOCIALE E SANITARIA	<p><i>Addetto ai servizi sociali</i></p>	<p><i>Tecnico dei servizi sociali (include la qualifica di Operatore socio-sanitario)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Animatore esperto di comunità</i> • <i>Esperto socio-culturale per anziani fragili e malati di Alzheimer</i>
TESSILE E MODA	<p><i>Operatore dell'abbigliamento</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Confezionista modellista su CAD • Addetto alle confezioni industriali 	<p><i>Tecnico del tessile e dell'abbigliamento</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Esperto della linea moda uomo-donna</i> • <i>Esperto nella creazione e gestione eventi moda</i>
TURISTICA E ALBERGHIERA	<p><i>Operatore turistico alberghiero</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Addetto ai servizi turistici • Commis di sala e bar • Commis di cucina 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Tecnico dei servizi turistici</i> • <i>Tecnico delle attività ristorative</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Tecnico superiore delle attività alberghiere</i> • <i>Tecnico superiore delle attività ristorative</i> • <i>Tecnico superiore dei servizi turistici</i>

Il progetto globale prevede, accanto a ciascuna “Guida” rivolta agli operatori dei CFP, un fascicolo illustrativo destinato agli utenti (ragazzi e loro famiglie). Tale fascicolo, che potremmo definire “orientativo”, mira a presentare la specifica comunità professionale sottolineando gli aspetti educativo-formativi promossi da quella professione, le figure professionali di riferimento, il titolo conseguibili, gli sbocchi lavorativi, ecc.

5) *Struttura delle “Guide” e logica progettuale proposta*

Ciascuna “Guida” è stata strutturata in due parti: a) una *parte comune a tutte le comunità*, costituita da un’introduzione e una impostazione generale (valenza educativa del lavoro nella prospettiva del PECUP, indicazioni circa la valutazione e la gestione del *portfolio*); b) una *parte specifica* per ogni comunità professionale comprendente una presentazione della comunità professionale (natura economica, sociale e culturale della comunità; comunità professionale in prospettiva formativa; figure professionali: livelli e continuità); indicazioni su laboratori, *stage* e alternanza; scheda per il piano formativo e sua prospettiva temporale; elenco delle unità di apprendimento (dal primo al terzo anno).

Le unità di apprendimento che qui sono proposte corrispondono ai compiti che richiedono una forte interdisciplinarietà, ovvero coinvolgono in modo rilevante e integrato tutti i formatori e le figure coinvolte nell’*équipe* di lavoro. Si tratta di una quota del tempo disponibile, che non esaurisce l’intero percorso. Ad esse vanno aggiunte le unità di apprendimento disciplinari e interdisciplinari che l’*équipe* riterrà necessarie per perseguire le mete del PECUP e gli obiettivi specifici di apprendimento previsti, tenendo conto dei caratteri del contesto ivi compresi i destinatari delle attività. In sostanza, si mira a sollecitare l’autonoma capacità progettuale dei formatori, con il coordinatore-*tutor*, affinché si realizzi una reale formazione personalizzata in modo costruttivo, avendo come riferimento una pista di lavoro che valorizza l’apporto peculiare della comunità professionale e la logica cooperativa dell’*équipe*.

6) *Metodologia operativa*

Per l’elaborazione delle “Guide” è stata adottata una metodologia impegnativa, che ha coinvolto diverse figure coordinate dalle Sedi Nazionali degli enti interessati in un’*équipe* di lavoro nazionale. Fondamentale è stato il contributo degli *operatori*, i quali sono stati sollecitati a rielaborare le loro migliori esperienze formative fondate su compiti reali in una prospettiva autenticamente interdisciplinare, tenendo conto delle mete del PECUP e degli obiettivi specifici di apprendimento previsti per il triennio; in

tal modo, si è potuto realizzare un collegamento forte soprattutto con quelle progettazioni che nel passato hanno potuto svolgersi secondo il metodo peculiare della formazione professionale. Sono stati poi coinvolti degli *esperti*³ delle comunità di riferimento che hanno consentito di contestualizzare la proposta entro il quadro normativo, economico, sociale e culturale così come si va delineando nella prospettiva evolutiva della comunità stessa.

L’elaborazione delle “Guide” ha previsto le seguenti fasi di lavoro: a) elaborazione del prototipo della “Guida”; b) discussione e validazione dello stesso; c) costituzione di gruppi di lavoro per comunità; d) elaborazione di proposte di “Guida”; e) rilettura e discussione dei risultati ottenuti in appositi seminari di formazione e consultazione con gli operatori che prestano la loro opera nel settore sia a livello di progettazione che di formazione.

Si è trattato di un periodo forte di progettazione che ha potuto valorizzare il patrimonio educativo e formativo della Famiglia Salesiana, segno di vitalità e di corrispondenza ai bisogni dei destinatari.

7) Conclusioni

Quanto elaborato viene reso disponibile per tutti coloro che intendano avvalersene, al fine di offrire ai nostri giovani una proposta formativa solida, stimolante, in grado di suscitare le loro migliori risorse affinché possano davvero diventare persone mature e positive, cittadini responsabili, professionisti competenti.

Le Sedi Nazionali del CIOFS-FP e del CNOS-FAP ribadiscono la loro gratitudine a quanti hanno reso possibile la realizzazione delle “Guide”. In primo luogo, il prof. Nicoli D., al quale si deve l’impianto progettuale e il coordinamento scientifico del lavoro. Si ringraziano, inoltre, tutti gli operatori delle Sedi operative che, a diversi livelli, hanno contribuito alla stesura delle proposte qui presentate.

³ Tali (esperti) poiché appartengono a strutture che hanno esperienza di progettazione e formazione nelle comunità specifiche. In tal modo si è realizzata una proficua collaborazione tra strutture differenti, attuando quella necessaria intesa che consente di sviluppare una proposta fondata e progressiva.

PARTE I:

***PRESENTAZIONE
E CRITERI METODOLOGICI***

1. Impostazioni generali

In questa sezione del documento saranno esplicitate: la valenza educativa del lavoro nella prospettiva del **PECUP**, le indicazioni circa la valutazione e la gestione del *portfolio* e le indicazioni circa l'esame finale.

1.1. Valenza educativa del lavoro nella prospettiva del PECUP

L'elemento cardine del sistema di istruzione e formazione professionale risiede nella concezione olistica ed educativa del lavoro. Questo è inteso come una realtà composita che si rivela come **opera** (prodotto), **azione** personale e sociale e **pensiero** dell'uomo, ovvero frutto unitario di tutta la persona e, perciò, di ogni fattore che costituisce la realtà umana in quanto cultura.

Il lavoro non è concepito come realtà esterna all'uomo, cui esso deve adeguarsi. E' invece una condizione privilegiata attraverso cui il soggetto umano si confronta con la storia viva della civiltà, vive relazioni significative con gli altri, conosce ed esprime se stesso, agisce sulla realtà apportando ad essa un valore ed acquisendo in tale dinamica sempre nuove competenze.

Per questo il lavoro è concepito come esperienza profondamente umanizzante e quindi **occasione** per l'educazione integrale della persona umana, proprio perché, per produrre bene, al meglio, qualsiasi cosa, presuppone una persona che agisce e pensa coinvolgendo sempre tutta se stessa, l'intero della propria umanità.

L'esperienza di istruzione e formazione professionale, di conseguenza, consiste nella possibilità di fare esperienza, sul piano educativo, di un lavoro nel quale sia impossibile separare la teoria dalla pratica, il corpo dalla mente, la ragione dalla volontà e dai sentimenti, l'educazione intellettuale dall'educazione manuale, affettiva, sociale, espressiva, morale, religiosa, il rapporto economico da quello etico sociale, l'insegnamento dall'esempio e dalla testimonianza, la ragione strumentale da quella finale, la soggettività autonoma dalla relazione, l'indipendenza dalla dipendenza, l'istruzione dalla formazione professionale, la cultura generale da quella specifica e, addirittura, specialistica professionale.

Così inteso, il lavoro è considerato dai percorsi educativi dell'istruzione e formazione professionale il giacimento educativo, culturale e didattico privilegiato che si propone all'allievo sotto forma di compiti/problemi che suscitano in esso il desiderio di mettersi alla prova in modo attivo e responsabile, sapendo trovare quelle risposte che consentano di trasformare le proprie potenzialità in competenze che valorizzano conoscenze

(sapere) ed abilità (saper fare) consolidate nei saperi disciplinari e interdisciplinari, testimoniando in tal modo il contributo esclusivo, originale e creativo che ciascuno essere umano porta anche quando svolge e ripete lo stesso lavoro di un altro.

Tale impostazione comporta in primo luogo l'obbligo di organizzare i percorsi educativi dell'istruzione e formazione professionale con un sistematico coinvolgimento in sede di progettazione, di svolgimento e di verifica del mondo del lavoro. Inoltre, essa implica la considerazione del lavoro, con i suoi compiti e i suoi problemi reali, come oggetto critico di studio, e di verificare se e come e quanto esso contiene, in modo implicito o esplicito, oppure se e come e quanto eccede o nega, le finalità del **PECUP** nonché gli obiettivi generali del processo formativo e gli obiettivi specifici di apprendimento dettati nelle presenti **Indicazioni regionali per i piani di studio**. Ancora, questa impostazione conduce ad una visione del lavoro come realtà viva, non formale, che cresce con la persona, dentro la complessità sociale ed economica nella quale si svolge. A causa di ciò, i percorsi dell'istruzione e formazione professionale abitano a considerare mai concluso ed autosufficiente l'apprendimento di qualsiasi lavoro ed aprono alle consapevolezze dell'educazione permanente e ricorrente che deve diventare una costante per tutti nella società e nel lavoro.

Infine, quanto affermato conduce ad una visione della competenza come dimensione della persona umana sempre situata, perciò mai definibile astrattamente a priori, ma, come tale, verificabile solo a posteriori ed, inoltre, sempre bisognosa, per essere riconosciuta, di persone competenti che la certifichino in azione grazie al loro giudizio.

Nel quadro tracciato dal **PECUP dello studente alla fine del secondo ciclo di istruzione e di formazione** ogni singola tipologia dei percorsi educativi dell'istruzione e formazione professionale promuove la trasformazione in competenze personali e professionali dell'insieme delle conoscenze e delle abilità previste dal suo specifico piano di studi, tenendo presenti innanzitutto i seguenti obiettivi generali del processo formativo:

- a) **passaggio dall'orientamento all'auto orientamento:** ogni allievo, facendo esperienza delle proprie capacità, verificando le proprie scelte rispetto al progetto di vita e di lavoro, approfondisce la conoscenza di sé e si rende a mano a mano protagonista diretto e responsabile delle proprie scelte;
- b) **riscoperta e riaffermazione dell'unità della cultura:** l'insieme delle attività educative e didattiche promosse nei percorsi dell'istruzione e formazione professionale promuove queste consapevolezze e le elabora nella riflessione e nell'azione;
- c) **promozione dell'interdisciplinarietà:** si tratta di partire dalla persona dell'allievo, dalle sue motivazioni e dai suoi bisogni; di individuare compiti, problemi e progetti per loro natura complessi e interdisciplinari che li coinvolgono come sin-

golo e come gruppo, e scoprire come sia impossibile svolgere i primi, risolvere i secondi e definire i terzi senza superare le partizioni disciplinari e le segmentazioni professionali;

- d) **avvaloramento della storicità e della storicizzazione:** l’approccio pedagogico indicato nel PECUP consente ai giovani – che vivono solitamente appiattiti sul presente – di vedere la realtà da un punto di vista che non è immediato, ma che si propone a loro come patrimonio di civiltà che li riguarda, che informa la cultura in tutte le sue manifestazioni, che può cooperare alla loro educazione;
- e) **centralità del problema della lingua e dei linguaggi:** poiché il fatto linguistico non è esclusivo delle lingue, ma appartiene a tutte le espressioni simboliche della cultura e del lavoro umano, ogni attività educativa dei percorsi dell’istruzione e formazione professionale è chiamata ad esplicitare i problemi legati al linguaggio ed alla comunicazione all’interno e all’esterno del proprio mondo culturale, sociale e professionale;
- f) **consapevolezza dell’analogicità del concetto di scienza:** scientificità è “rendere ragione” pubblicamente della realtà che si studia e problematizzare logicamente e socialmente le proprie posizioni e ipotesi rispetto ad essa. Si può essere scientifici, perciò, accostando e risolvendo un problema matematico, ma anche un problema tecnico o un problema estetico;
- g) **riconoscimento del valore del conferimento di senso:** gli interrogativi esistenziali interpellano l’intero dell’esperienza umana. Anche la cultura del lavoro riceve senso dalla libertà e dalla volontà morale di ciascuno. Conferire senso significa scoprire il fine di ciò che si studia e di ciò che si fa; confrontarsi con il perché delle cose, per ciascuno di noi, ma anche per l’insieme della società;
- h) **sviluppo della progettualità personale e della cooperazione sociale:** una visione culturale ed educativa del lavoro consente alla persona di maturare l’attitudine alla progettazione di sé e delle proprie esperienze di vita, ricercando gli aiuti e gli strumenti in grado di fornirgli un apporto significativo.

1.2. *Impostazione metodologica*

La presente guida si offre come strumento per dare indicazioni circa possibili modalità di strutturare unità di apprendimento interdisciplinari relative alle singole comunità professionali.

1.2.1 *Modello di apprendimento*

Il centro della metodologia proposta risiede nel superamento della didattica per trasmissione di saperi e abilità, optando per una concezione formativa centrata sulla cura della relazione educativa e della situazione di apprendimento, in vista di un coinvolgimento dell'allievo come soggetto attivo del processo formativo. Ciò comporta che "i formatori sono chiamati a "creare" esperienze nelle quali l'allievo, confrontandosi con problemi di cui coglie il senso, si pone in modo attivo alla ricerca di una soluzione in grado di soddisfare i requisiti del problema stesso, sormontando gli ostacoli che via via incontra, mobilitando in tal modo un processo di apprendimento autonomo, personale, autentico. Tale processo è centrato sull'azione; tanto che si può affermare che la conoscenza passa necessariamente per l'azione per poi giungere ad una piena formalizzazione attraverso il linguaggio"⁴.

La logica che muove le UdA, quindi, è quella secondo cui l'apprendimento diventa maggiormente significativo se avviene a partire dall'esperienza diretta dell'allievo, il quale, se posto davanti ad un compito da realizzare, può mobilitare le sue competenze personali e incrementarle con nuove conoscenze e abilità in prospettiva della realizzazione di un prodotto.

Tale metodologia può essere concretizzata nell'azione educativa attraverso il modello dell'apprendimento esperienziale di Kolb e Fry⁵, che viene qui di seguito rappresentato nel grafico attraverso il modello adattato di Arto⁶.

Secondo questo modello, riferito ad interventi di tipo disciplinare, ma estensibile per analogia alle UdA interdisciplinari, il processo di apprendimento degli allievi viene facilitato se essi prendono contatto con i contenuti attraverso un'esperienza concreta.

Il formatore, quindi, inizialmente propone agli allievi un'esperienza concreta (A) rela-

⁴ NICOLI D. (a cura di), *Linee guida per la realizzazione di percorsi organici nel sistema dell'istruzione e della formazione professionale*, Roma, *Tipografia Pio XI*, 2004, 88.

⁵ KOLB D. A. – FRY R., *Towards an Applied Theory of Experiential Learning*, in: COOPER C. L. (Ed.), *Theories of Group Process*, London, New York, *John Willy & Sons*, 1975, 33-57.

⁶ ARTO A., *La persona umana trova la sua ricchezza. Operatori e destinatari: ricchezze a confronto*, Roma, *AIPRE*, 2002, 54.

tiva al contenuto che intende spiegare. Questo ha lo scopo di incrementare la motivazione e il coinvolgimento dei ragazzi.

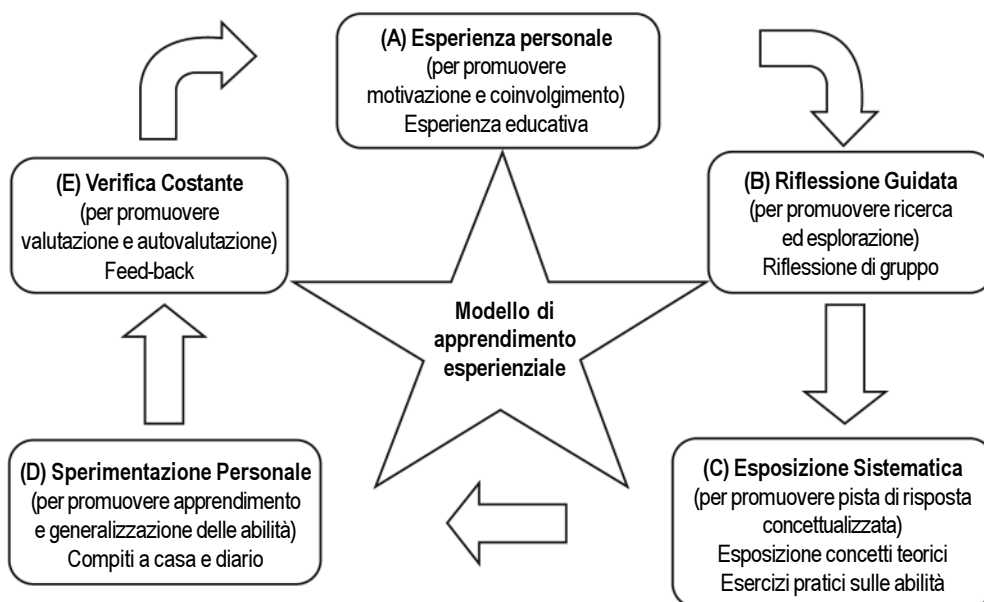
Successivamente il formatore propone e guida gli allievi in una riflessione (B) sull’esperienza appena fatta, sul modo in cui l’hanno affrontata e sulla funzionalità di tale esperienza rispetto al contenuto che intende esporre, in modo da promuovere in essi l’autoesplorazione.

In seguito il formatore spiega (C) i concetti e i contenuti dell’UdA collegandoli ai dati ottenuti dall’esperienza al fine di poterli estendere ad altre situazioni.

Il formatore, poi, propone una sperimentazione (D), ovvero una nuova esperienza correlata e simile alla prima, per permettere agli allievi di mettere in pratica i contenuti appresi e di farne esperienza in modo più consapevole.

Infine, il formatore, attraverso il monitoraggio della seconda esperienza fatta dagli allievi, verifica (E) l’apprendimento dei contenuti.

Grafico – “Percorso di apprendimento”



Adattato da: ARTO A., *La persona umana trova la sua ricchezza. Operatori e destinatari: ricchezze a confronto*, Roma, AIPRE, 2002, 54.

1.2.2 Struttura delle UdA

Le UdA interdisciplinari sono parte essenziale del percorso proposto nella presente guida. Esse si propongono come modelli di azioni educative focalizzate su un compito realizzabile attraverso un approccio interdisciplinare. Per la realizzazione di queste UdA, quindi, è previsto il lavoro in équipe di diversi formatori, tesi verso la promozione della realizzazione di un unico prodotto oggetto dell'UdA stessa.

La struttura dell'UdA, che prevede la definizione degli obiettivi formativi e degli obiettivi specifici di apprendimento, del compito/prodotto, dei destinatari e delle loro caratteristiche, dei tempi di svolgimento, dei materiali e degli aspetti organizzativi⁷, è riassumibile attraverso la tabella presentata di seguito, in cui sono descritti tutti i parametri utilizzati per la stesura della scheda relativa.

MODELLO DI UNITÀ DI APPRENDIMENTO

“Nome del prodotto”

Anno

Denominazione	Specifica il tipo di attività e l'ambito entro cui si situa l'UdA
Compito/prodotto	Specifica il tipo di compito cui si riferisce l'UdA inteso come prodotto reale o virtuale da portare a termine
Obiettivi formativi	Rappresenta i risultati di apprendimento perseguiti dai formatori, miranti a cambiamenti attesi nell'allievo, coerenti con il “PECUP” previsto dalla legge 53/03
Obiettivi specifici di apprendimento	Sono le conoscenze e abilità connesse all'UdA che l'allievo deve perseguire, al fine di affrontare adeguatamente il compito richiesto, in modo da acquisire una o più competenze
Destinatari	Rappresenta le tipologie degli utenti e i prerequisiti, ovvero le eventuali condizioni di ingresso

⁷ NICOLI D. (a cura di), *Linee guida per la realizzazione di percorsi organici nel sistema dell'istruzione e della formazione professionale*, Roma, Tipografia Pio XI, 2004, 346.

Tempi di svolgimento	Individua la durata indicativa dell’UdA proposta e la fase proposta di applicazione di essa all’interno del percorso formativo
Sequenza in fasi ed esperienze	Costituisce l’elenco delle fasi che costituiscono la sequenza tipica di applicazione dell’UdA
Risorse umane	Indica le diverse figure coinvolte nell’UdA con le relative funzioni che devono assolvere. Le figure che possono costituire tali risorse umane sono: formatore dell’area professionale, <i>tutor</i> -coordinatore, formatore dell’area dei linguaggi, formatore dell’area scientifica, formatore dell’area tecnologica e formatore dell’area storico-socio-economica
Materiali	Raccoglie gli strumenti utilizzati e i materiali per la realizzazione dell’UdA

1.2.3 Collocazione della guida nel quadro generale delle risorse

La presente guida si situa all’interno di un più ampio quadro di risorse educative per l’apprendimento. Infatti, correlate con queste guide vi sono i fascicoli orientativi, da distribuire alle famiglie come spiegazione della comunità professionale. Inoltre, vi sono le guide per le aree formative, che contengono UdA disciplinari relative alle competenze di base e alle competenze delle aree professionali ed i materiali per la valutazione, come il modello di portfolio e della prova di qualifica.

La collocazione della guida all’interno di un più ampio centro di risorse permette di realizzare il percorso formativo, usufruendo di materiali che possono essere un modello per strutturare un percorso formativo, che comprenda sia UdA disciplinari che interdisciplinari e che possa fornire informazioni per realizzare una valutazione coerente con l’impostazione educativa dell’intero impianto.

Sarebbe auspicabile, quindi, che ogni Centro avesse a disposizione un proprio centro risorse, all’interno del quale poter accedere a tutto il materiale a disposizione.

1.3. Indicazioni circa la valutazione e la gestione del portfolio

In questa sezione della guida si intendono offrire alcune indicazioni circa la valutazio-

ne ritenendo che essa sia un aspetto fondamentale del processo formativo e che, quindi, necessiti di una sua collocazione specifica. A tal fine verrà illustrato l'inquadramento di base, l'importanza dell'auto e dell'eterovalutazione, le caratteristiche del *portfolio* come strumento di valutazione e gli aspetti operativi, attraverso cui rendere concreta l'impostazione illustrata.

1.3.1 Inquadramento di base

Prima di presentare gli aspetti operativi, ci sembra importante sottolineare il concetto di valutazione ad essi sotteso e la logica che deve essere seguita, perché gli strumenti di valutazione possano essere utilizzati in modo adeguato.

Prendiamo come presupposto il fatto che la valutazione a cui facciamo riferimento è una **valutazione educativa**, intesa come “il processo ed il risultato attraverso i quali sono giudicate le capacità e la corrispondente esecuzione dimostrate da un soggetto (che si trova in una situazione spazio-temporale-evolutiva concreta), nella risoluzione di un compito”⁸. Tale valutazione avviene in un contesto relazionale ed è orientata a prendere in considerazione il raggiungimento della maturità globale del soggetto; i risultati della valutazione, infatti, devono essere diretti ad elaborare una programmazione che favorisca la sua crescita e la sua maturità⁹.

Una valutazione così intesa risulta coerente con l'impostazione del PECUP, nel quale è posto in forte rilievo il fatto che “l'istruzione e la formazione che i giovani incontrano nel secondo ciclo, al pari di quella maturata già nel primo ciclo, è finalizzata al processo educativo della crescita e della valorizzazione della persona”; tale è anche il punto di riferimento fondamentale della guida che presentiamo.

1.3.2 Livelli della valutazione: auto ed eterovalutazione

Coerentemente con l'impostazione di base presentata possiamo affermare che al centro dell'azione educativa e come soggetto ed oggetto privilegiato della qualità di ogni processo educativo c'è la persona, quindi tanto la persona dell'educando quanto quella dell'educatore, come due protagonisti che si trovano continuamente in collegamento e in un rapporto di crescita e di apprendimento¹⁰.

Il primo soggetto dell'azione educativa è l'educando, che collabora attivamente al suo processo di crescita in una relazione transazionale con l'educatore, essendo quindi

⁸ ARTO A., *La valutazione educativa: esigenze e presupposti psicologici*, in: “Orientamenti pedagogici”, 39 (1992) 621.

⁹ *Ibidem*, 629.

¹⁰ ARTO A., *Psicologia dello sviluppo. I. Fondamenti teorico-applicativi* Roma, AIPRE, 2002, 25.

responsabile in prima persona del suo processo educativo. L'educando, in quanto persona, è un essere attivo che entra in relazione con l'altro, portando all'interno del rapporto le sue competenze ed il frutto della sua esperienza. Si propone, quindi, la prospettiva attraverso cui l'educando è considerato come un soggetto responsabile e come il “principale attore della propria vita”¹¹.

L'educatore, l'altro grande soggetto dell'azione educativa, ha il compito di essere ad un tempo guida e mediatore del processo di crescita dell'educando. L'educatore, infatti, è colui che ha a disposizione le nozioni teoriche in base alle quali risolvere i problemi e che si pone come un osservatore attento del comportamento e dei bisogni dell'educando, sapendo cogliere i momenti di maggiore disponibilità del soggetto per proporre i passi del cammino di crescita. L'educatore, in quanto mediatore del rapporto educativo, deve saper passare da una comprensione esterna ad una comprensione sempre più profonda della realtà dell'educando, in modo da stimolare in quest'ultimo la capacità di utilizzare le proprie risorse per fronteggiare i problemi, individuando le soluzioni adeguate per uno sviluppo ed una crescita sempre più maturi¹². La considerazione della relazione educatore-educando ha un risvolto molto importante rispetto alla valutazione, in quanto non si possono non tenere in considerazione entrambi i protagonisti dell'azione educativa anche a questo livello. In conseguenza di quanto detto e per coerenza con l'impostazione generale, riteniamo che la valutazione rispetto alle singole UdA debba essere effettuata a 2 livelli:

- 1) **Autovalutazione:** in essa l'allievo verifica il percorso che ha operato ed il livello a cui ritiene di situarsi rispetto al raggiungimento degli obiettivi prefissati.
- 2) **Eterovalutazione:** in essa è l'équipe dei formatori, possibilmente insieme con l'allievo, che esprime la valutazione rispetto a due parametri. Da una parte valuta il raggiungimento o meno degli obiettivi formativi (che hanno come riferimento il PECUP), cioè valuta la padronanza dell'allievo nel risolvere, in senso generale, il problema davanti al quale è posto e di incrementare e/o utilizzare le proprie risorse personali in ordine all'assolvimento del compito, ovvero la sua competenza. Dall'altra valuta il raggiungimento delle singole abilità e conoscenze il cui apprendimento è richiesto per la corretta soluzione del compito in riferimento alle diverse aree formative.

¹¹ *Ibidem*, 28.

¹² ARTO A., *Psicologia dello sviluppo. I. Fondamenti teorico-applicativi* Roma, AIPRE, 2002, 28-31.

1.3.3 Portfolio

Uno strumento utile per la valutazione, così come l'abbiamo intesa, è il **portfolio delle competenze personali**, che rappresenta una raccolta significativa dei lavori dell'allievo capace di raccontare la storia del suo impegno, del progresso e del suo rendimento.

Con esso si mira a rilevare il patrimonio di capacità, conoscenze, abilità e competenze del destinatario, utilizzando una metodologia che consente di giungere a risultati certi e validi.

Si intende superare la modalità tradizionale della valutazione del profitto scolastico, che risulta dal confronto dei risultati ottenuti dagli studenti con i risultati attesi, poiché in tal modo si giunge a registrare ciò che una persona "sa", inteso come ripetizione del contenuto della lezione e del testo scritto o dei gesti lavorativi appresi per addestramento, mentre non è in grado di rilevare la capacità di "costruzione" della conoscenza e neppure la "capacità di applicazione reale" della conoscenza posseduta.

Di contro, la valutazione "autentica" rappresenta una metodologia - collocata entro un approccio formativo coerente - che mira a verificare non solo ciò che un allievo sa, ma ciò che "sa fare con ciò che sa" fondato su una **prestazione reale e adeguata** dell'apprendimento che risulta così significativo, poiché riflette le esperienze reali ed è legato ad una motivazione personale. Lo scopo principale consiste nella promozione di tutti offrendo opportunità al fine di compiere prestazioni di qualità. Tale valutazione, coinvolgendo gli allievi, le famiglie ed i partner formativi, mira pertanto alla dimostrazione delle conoscenze tramite prestazioni concrete, stimolando l'allievo ad operare in contesti reali con prodotti capaci di soddisfare precisi obiettivi. Particolarmente rilevante è il "capolavoro" che l'allievo esegue al termine del percorso formativo e che documenta nelle forme e linguaggio proprio della comunità professionale la sua preparazione, giustificando il rilascio della relativa qualifica professionale.

In tal senso, muta la prospettiva dell'intera attività formativa: se la prima forma di valutazione è intesa come verifica circa l'apprendimento da parte dello studente di una conoscenza trasmessa dall'insegnante, la valutazione autentica si muove in chiave formativa, ovvero in modo da consentire un incremento del processo di apprendimento e della consapevolezza da parte dell'allievo. In questo modo la valutazione è essa stessa formazione e non un'interruzione del cammino di apprendimento. Da qui il ricorso al **portfolio delle competenze personali**.

Ne emerge che il cuore della valutazione è collocato nei **prodotti e nei processi** (relativi alle UdA) di cui l'allievo va orgoglioso, e che segnalano (a se stesso, ai formatori ma anche agli altri attori, compresa la famiglia) le sue acquisizioni ed in particolare il grado di possesso delle competenze.

Tramite il *portfolio* è possibile capire la storia della crescita e dello sviluppo di una persona, corredandola con materiali che permettono di comprendere “che cosa è avvenuto” dal momento della presa in carico della persona (che richiede un’attenta osservazione delle sue capacità e acquisizioni previe) fino al momento della partenza, passando per le varie fasi di cui si compone il percorso formativo.

1.3.4 Aspetti operativi

Definiamo ora gli aspetti operativi della valutazione: in particolare ci soffermiamo sui contenuti del *portfolio*, sulle figure che intervengono nella sua compilazione e sulla sua struttura.

Il *portfolio* contiene materiali prodotti dall’allievo (individualmente o in gruppo), che evidenziano le competenze acquisite, prove realizzate durante il percorso, commenti dell’allievo, dei docenti, dei *tutor* (anche di impresa) e delle famiglie sui materiali prodotti e sul percorso formativo e indicazioni sintetiche che emergono dall’osservazione sistematica, dai colloqui insegnanti-genitori, dalle valutazioni dei formatori e degli allievi, dai colloqui con l’allievo e anche da questionari in ordine alle personali attitudini e agli interessi più manifesti.

Le figure che intervengono nella compilazione del *portfolio* sono: *tutor*-coordinatore, allievo e formatori. Il *portfolio* è compilato e aggiornato dal *tutor*-coordinatore, in collaborazione con tutti i formatori impegnati nel *team* e con il ragazzo. In particolar modo, la parte relativa alla raccolta ed “etichettatura” dei materiali prodotti è compilata da ciascun allievo, chiamato così ad essere protagonista consapevole della propria crescita.

La struttura del *portfolio* è concordata e definita nell’ambito del Centro; esso comprende comunque i seguenti ambiti: anagrafico, orientativo, formativo e valutativo, certificativo.

- 1) **Ambito anagrafico:** comprende i dati personali dell’allievo, descrive la sua vicenda formativa e, eventuali esperienze di apprendistato e, nel caso in cui siano state realizzate, riporta significative esperienze in campo lavorativo. Inoltre, vanno inserite anche le descrizioni di esperienze (in ambito sportivo, artistico, culturale, sociale, *hobbies*, ecc.) che l’allievo valuta come significative.
- 2) **Ambito orientativo:** comprende le attività di orientamento svolte, il progetto personale e le eventuali variazioni incorse. Tale dimensione orientativa è sempre intrecciata con la dimensione valutativa, in quanto l’unica valutazione positiva per l’allievo è quella che contribuisce a conoscere l’ampiezza e la profondità delle sue competenze e, attraverso questa conoscenza progressiva e sistematica, a fargli scoprire ed apprezzare sempre meglio le capacità potenziali personali, non

pienamente mobilitate, ma indispensabili per avvalorare e decidere un proprio progetto di vita.

- 3) **Ambito formativo e valutativo:** riguarda la valutazione dei prodotti realizzati nelle UdA, è possibile fare riferimento a tre schede, presentate di seguito, che si svolgono sui due livelli precedentemente indicati, ovvero autovalutazione ed eterovalutazione.

La prima (cfr. tavola 1 e 2), è una scheda di autovalutazione, correlata di relativa rubrica con parametri di riferimento, che si propone come strumento attraverso cui l'allievo può verificare il percorso che ha operato nella realizzazione del prodotto e il livello a cui ritiene di fissarsi rispetto al raggiungimento degli obiettivi.

La seconda (cfr. tavola 3 e 4) e la terza (cfr. tavola 5) sono schede di eterovalutazione, che si propongono come strumenti di base, da adattare alle singole UdA, attraverso cui il formatore può operare la sua valutazione del percorso dell'allievo. La prima di esse è la scheda di valutazione delle competenze generali, attraverso cui il formatore, facendo riferimento alla rubrica allegata, può valutare il raggiungimento o meno degli obiettivi formativi (che hanno come riferimento il PECUP), cogliendo la capacità dell'allievo di risolvere, in senso generale, il problema davanti al quale è posto e di incrementare e/o utilizzare le proprie risorse personali in ordine all'assolvimento del compito e, quindi, nel diventare "competente". La scheda di valutazione di abilità e conoscenze, in secondo luogo, è uno strumento attraverso cui il formatore valuta il raggiungimento delle singole abilità e conoscenze il cui apprendimento è richiesto per la corretta soluzione del compito in riferimento alle diverse aree formative.

In tal senso valutazione delle competenze e valutazione delle conoscenze ed abilità rappresentano due momenti dello stesso processo valutativo riferito alla stessa sequenza di unità di apprendimenti e riferiti alla medesima persona.

- 4) **Ambito certificativo (libretto formativo):** comprende i documenti di certificazione delle acquisizioni che accompagnano il percorso dell'allievo, con indicazione del valore in termini di credito.

Tavola 1: Scheda di autovalutazione (a cura dell'allievo)

NOME E COGNOME
CORSO
ANNO FORMATIVO

DI CHE PRODOTTO SI TRATTA	
QUANDO HAI COMINCIATO A REALIZZARLO	
QUANDO LO HAI TERMINATO	
COME LO HAI REALIZZATO (I PASSI CHE HAI FATTO PER ARRIVARE AL PRODOTTO)	
A CHE COSA SERVE IL PRODOTTO CHE HAI REALIZZATO	
COME LO VALUTI*	
QUALI SONO I TUOI PUNTI FORTI (abilità, capacità che hai scoperto di avere e che hai messo in atto)	
QUALI SONO I TUOI PUNTI MIGLIORABILI (difficoltà, problemi, ...)	
COSA TI IMPEGNI A FARE NELL'IMMEDIATO FUTURO PER MIGLIORARTI	

* Compila la rubrica di autovalutazione del prodotto allegata di seguito mettendo una **X** negli spazi appositi e riporta nella scheda il tuo giudizio sintetico evidenziando quello prevalente

Tavola 2: Rubrica di autovalutazione del prodotto (a cura dell'allievo)

COMPETENZE	LIVELLI		
	PRINCIPIANTE	INTERMEDIO	ESPERTO
Utilizzo dei materiali	Ho usato più materiale di quello necessario <input type="checkbox"/>	Ho usato tutto il materiale messo a disposizione <input type="checkbox"/>	Ho usato il materiale in modo funzionale al prodotto da realizzare <input type="checkbox"/>
Gestione del tempo	Ho usato tutto il tempo a disposizione, ma non ho finito il prodotto <input type="checkbox"/>	Ho utilizzato tutto il tempo a disposizione e ho finito il prodotto <input type="checkbox"/>	Ho terminato il prodotto in meno tempo rispetto a quello previsto <input type="checkbox"/>
Collaborazione con i compagni	Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni <input type="checkbox"/>	Ho collaborato con i compagni per lo svolgimento del lavoro, solo quando mi veniva richiesto <input type="checkbox"/>	Ho collaborato con i compagni durante tutto lo svolgimento del lavoro <input type="checkbox"/>
Risoluzione dei problemi	Ho avuto bisogno dell'aiuto del formatore per risolvere i problemi <input type="checkbox"/>	Sono stato capace di risolvere i problemi con i consigli del formatore <input type="checkbox"/>	Ho risolto i problemi in modo autonomo <input type="checkbox"/>
Risoluzione del compito	Ho avuto bisogno di molte spiegazioni <input type="checkbox"/>	Ho risolto il compito con l'aiuto di alcuni chiarimenti <input type="checkbox"/>	Ho compreso con chiarezza il compito richiesto <input type="checkbox"/>
	Non ho completato il compito <input type="checkbox"/>	Ho completato il compito, facendo anche osservazioni su di esso <input type="checkbox"/>	Ho completato il compito e sono capace di riportare ad altre situazioni simili ciò che ho imparato attraverso questo lavoro <input type="checkbox"/>

Tavola 3: Scheda di valutazione delle competenze generali dell'allievo (a cura dei formatori)

NOME E COGNOME	
CORSO	
ANNO FORMATIVO	
UNITA' DI APPRENDIMENTO	
PERIODO E DURATA	

OBIETTIVI FORMATIVI DELL'UDA	COMPETENZE ACQUISITE*	LIVELLO DI ACQUISIZIONE	GIUSTIFICAZIONE DELLA VALUTAZIONE

OBIETTIVI FORMATIVI DELL'UDA	COMPETENZE ACQUISITE*	LIVELLO DI ACQUISIZIONE	GIUSTIFICAZIONE DELLA VALUTAZIONE
Sviluppare abilità e caratteristiche personali attraverso la personalizzazione delle proprie scelte	Fronteggiamento delle situazioni e risoluzione dei problemi	Principiante	Ha avuto bisogno dell'aiuto del formatore per risolvere il problema relativo all'elaborazione del <i>budget</i>

* Per indicare il tipo di competenza acquisita e il livello di raggiungimento relativo ad essa è possibile fare riferimento alla rubrica di valutazione delle competenze presentato nella pagina seguente, adattato da: NICOLI D. (a cura di), *Linea guida per la realizzazione di percorsi organici di istruzione e formazione professionale*, Roma, Tipografia Pio XI, 2003, 114.

Tavola 2: Rubrica di autovalutazione del prodotto (a cura dell'allievo)

COMPETENZE	LIVELLI		
	PRINCIPIANTE	INTERMEDIO	ESPERTO
Gestione dei materiali per la realizzazione del compito	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizza più materiale di quello necessario • Utilizza il materiale in modo non sempre proporzionale rispetto alle diverse parti del lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizza tutto il materiale messo a disposizione • Utilizza il materiale in modo proporzionale rispetto alle diverse parti del lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizza il materiale in modo funzionale alla realizzazione del prodotto • Utilizza il materiale residuo per qualificare ulteriormente il proprio prodotto
Gestione del tempo	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizza tutto il tempo a disposizione e non riesce a completare il prodotto • Utilizza il tempo in modo non sempre proporzionale rispetto alle diverse parti del lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizza tutto il tempo a disposizione e completa il prodotto • Utilizza il tempo in modo proporzionale rispetto alle diverse parti del lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizza un tempo minore rispetto a quello previsto e finisce il prodotto • Utilizza il tempo residuo per qualificare ulteriormente il proprio lavoro
Gestione delle relazioni	<ul style="list-style-type: none"> • Collabora con i compagni solo dopo molti inviti da parte del formatore • Ha difficoltà a lavorare con gli altri • Realizza interazioni con gli altri molto sporadicamente • Attua conversazioni molto brevi 	<ul style="list-style-type: none"> • Ha bisogno di una limitata assistenza del formatore mentre lavora con gli altri • Lavora con i compagni solo in alcuni casi e solo dopo invito del formatore • Realizza interazioni con gli altri in funzione della risoluzione del compito • Attua conversazioni incentrate su discussione di alternative rispetto al compito 	<ul style="list-style-type: none"> • Lavora con gli altri con molta frequenza e con buoni risultati • Mostra rispetto, sta bene con gli altri • Realizza interazioni con gli altri costanti, finalizzate al compito e non solo • Attua conversazioni con discussioni vivaci che includono riferimenti a varie opinioni ed alternative in vista di una sintesi
Fronteggiamento delle situazioni e risoluzione dei problemi	<ul style="list-style-type: none"> • Ha bisogno di assistenza per risolvere i problemi • Definisce il compito nella sua globalità, senza focalizzare tutti i passi per la risoluzione • Produce poche alternative di soluzione o soluzioni univoche • Sceglie la soluzione in base alle poche alternative di soluzione prodotte • Non revisiona il compito 	<ul style="list-style-type: none"> • È capace di risolvere i problemi con i consigli del formatore • Definisce alcuni passi da attuare per raggiungere l'obiettivo • Produce alcune alternative di soluzione • Sceglie l'alternativa di soluzione in base al proprio buon senso • Fa una revisione parziale del compito 	<ul style="list-style-type: none"> • È abile a risolvere i problemi in maniera indipendente • Definisce il problema in tutti i passi necessari per raggiungere l'obiettivo • Produce molte alternative di soluzione • Sceglie l'alternativa di soluzione più economica (che dà maggiori benefici con il minore costo) • Revisiona il compito e corregge eventuali errori
Risoluzione del compito	<ul style="list-style-type: none"> • Necessita di molte spiegazioni supplementari per comprendere la consegna • Non risolve il compito o risolve il compito senza estensioni alla vita concreta 	<ul style="list-style-type: none"> • Necessita di alcuni chiarimenti per comprendere la consegna • Risolve il compito con osservazioni, connessioni e applicazioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprende la consegna senza la necessità di spiegazioni ulteriori • Risolve il compito con sintesi, generalizzazione ad altre attività e astrazioni di concetti

Tavola 5: Scheda di valutazione delle abilità e conoscenze dell'allievo (a cura dei formatori)

NOME E COGNOME	
CORSO	
ANNO FORMATIVO	
UNITA' DI APPRENDIMENTO	
PERIODO E DURATA	

AREA FORMATIVA	CONOSCENZE E ABILITÀ ACQUISITE (in relazione agli obiettivi specifici di apprendimento)	LIVELLI DI ACQUISIZIONE (insufficiente, sufficiente, discreto, buono; eccellente)
AREA DEILINGUAGGI		
AREA TECNOLOGICA		
AREA SCIENTIFICO - MATEMATICA		
AREA STORICO - SOCIO - ECONOMICA		
AREA PROFESSIONALE		

Esempio relativo all'UdA "Patente per il motorino"

AREA FORMATIVA	CONOSCENZE E ABILITÀ ACQUISITE (in relazione agli obiettivi specifici di apprendimento)	LIVELLO DI ACQUISIZIONE (insufficiente, sufficiente, discreto, buono; eccellente)
AREA DEI LINGUAGGI	Conoscere i modi d'uso del dizionario e saperlo utilizzare	Discreto
AREA TECNOLOGICA	Elaborare testi mediante l'utilizzo di Word Processor	Insufficiente

1.4. Indicazioni circa l'esame finale di qualifica

In questa sezione della guida si intendono offrire alcune indicazioni circa la strutturazione dell'esame finale di qualifica. A tal fine ne verrà illustrata la definizione, la collocazione dell'esame all'interno del percorso formativo, la natura della prova, la struttura della prove e i punteggi relativi ad ogni prova.

1.4.1 Definizione

L'esame finale di qualifica rappresenta la modalità attraverso la quale si riscontra nella persona la presenza di requisiti educativi, culturali e professionali che attestino l'assolvimento del diritto-dovere e nel contempo consentano il conseguimento di una qualifica.

1.4.2 Collocazione

La prova si colloca nella parte conclusiva del percorso di formazione, dopo che sono terminate le attività didattiche previste. È possibile ammettere all'esame persone che non hanno seguito l'intero processo ma sono in possesso di crediti formativi e lavorativi adeguati.

1.4.3 Natura

L'esame finale di qualifica ha il suo centro nella prova professionale, che è un "capo-lavoro", ovvero un prodotto significativo e funzionale. Essa ha un valore operativo, in quanto rappresenta un costrutto in grado di soddisfare i requisiti professionali interni all'impresa, in riferimento ad un ruolo definito nel momento dell'ingresso lavorativo. Inoltre, ha un valore culturale, in quanto consente di rilevare le conoscenze e le abilità che l'allievo ha acquisito durante il suo percorso formativo. Infine, ha anche un valore educativo, in quanto stimola la persona ad una maggiore coscienza di sé e delle pro-

prie risorse nell'atto di porsi di fronte ad un compito. La prova fa, quindi, riferimento ad un processo operativo reale, e prevede un livello definito di autonomia, responsabilità durata e accuratezza.

1.4.4 Struttura dell'esame

L'esame finale di qualifica si articola in 3 prove:

- 1) **Prova professionale:** in essa è richiesto all'allievo di realizzare un prodotto significativo funzionale a valutare le capacità professionali acquisite durante l'iter formativo. Questa prova può essere suddivisa in 3 fasi:
 - a) *Fase di programmazione:* in essa è richiesto all'allievo di riflettere e di definire le sequenze operative di lavoro che verranno eseguite nella prova tecnico-operativa
 - b) *Fase operativa:* in essa è richiesto all'allievo di realizzare concretamente il prodotto
 - c) *Fase consuntiva:* in essa è richiesto all'allievo di descrivere il processo che ha svolto per la realizzazione del prodotto, in modo che si possa valutare la consapevolezza del percorso svolto.
- 2) **Prova scritta culturale:** in essa è richiesto agli allievi di produrre un testo aperto libero, in forma di riflessione o elaborato.
- 3) **Colloquio:** in esso è richiesto all'allievo di saper argomentare su contenuti appresi durante il percorso formativo, sulle esperienze di *stage* e di formazione vissute e sulle attese e le riflessioni riguardanti il proprio futuro. Obiettivo privilegiato del colloquio è quello di dare l'opportunità all'allievo di riflettere e di prendere consapevolezza del percorso educativo e formativo che ha compiuto.

1.4.5 Punteggi relativi alle diverse prove

Il percorso formativo contribuisce a dotare l'allievo delle risorse necessarie all'accesso all'esame finale di qualifica. Tale accesso è corredato da un credito valutativo pari a un massimo di 55 punti su 100. I rimanenti 45 punti sono così suddivisi rispetto alle altre prove:

- 1) **Prova professionale:** 25 punti
- 2) **Prova scritta:** 10 punti
- 3) **Colloquio:** 10 punti

L'allievo raggiunge la qualifica con un punteggio minimo di 60 punti. Si ricorda di avere sempre in considerazione la buona padronanza rispetto alla prevenzione degli infortuni sul lavoro.

2. Presentazione della comunità professionale

In questa sezione della guida viene presentata la natura economica, sociale e culturale della comunità, la prospettiva formativa in cui essa si inserisce, le figure professionali, con i riferimenti e le indicazioni sui laboratori, sullo *stage* e sulla alternanza.

2.1. *Natura economica, sociale e culturale della comunità*

La comunità professionale dell'alimentazione rappresenta una delle comunità che offrono alle proprie figure professionali maggiori prospettive di lavoro, sia come dipendenti che nel lavoro autonomo. **L'Operatore dell'Alimentazione** trova impiego nella produzione, preparazione, trasformazione, vendita e distribuzione di prodotti alimentari.

Il settore ha vissuto e sta vivendo ancora ora un periodo di trasformazioni profonde, che interessano non solo le tecniche produttive, ma le stesse politiche di settore: la fiducia del consumatore nella sicurezza del cibo è assolutamente essenziale per l'industria di trasformazione degli alimenti (la fiducia è uno degli elementi chiave per la conquista della fedeltà al marchio che, a sua volta, è uno dei principali fattori che determinano il successo e la redditività dell'industria alimentare). La sicurezza degli alimenti lavorati comporta l'eliminazione e/o la prevenzione del proliferare dei microbi presenti nel cibo e che possono provocare malattie a trasmissione alimentare: da qui la richiesta di professionalità diversificate a cui la scuola risponde attraverso figure nuove che si caratterizzano per una formazione di base allargata ed un approccio flessibile ai saperi, in modo da consentire un apprendimento che, oltre a dare competenze subito spendibili, crei i presupposti per una formazione continua, ovvero l'apprendimento ad apprendere.

Nella comunità professionale dell'alimentazione si vuole favorire l'adozione dell'innovazione tecnologica, migliorando la qualità e la salubrità dei prodotti alimentari: le competenze che gli appartenenti a questa comunità devono avere sono, quindi, scientifiche (merceologia, igiene), tecnologiche (produzione, informatica) e tecniche (impastamento e panificazione, trasformazione, conservazione e stoccaggio). Le attività comunitarie e nazionali per l'evoluzione del settore agroindustriale sfociano (poiché il settore ne necessita) nella formazione professionale.

Le **politiche comunitarie** mirano all'ottenimento di un settore agroalimentare maggiormente competitivo sui mercati interni ed internazionali e capace di garantire ai consumatori prodotti sani e di qualità, valorizzando le risorse disponibili (siano esse

economiche, umane, ambientali o storico-culturali). Le linee di intervento sono sia settoriali (azioni di miglioramento della competitività aziendale, valorizzazione e potenziamento delle produzioni di qualità, miglioramento dei processi produttivi agricoli e agroindustriali, azioni formative), sia territoriali (valorizzazione delle risorse ambientali, culturali ed umane, sostegno delle attività di diversificazione, valorizzazione delle produzioni di qualità).

La tematica dello **Sviluppo Agricolo e Rurale** nell’UE ha assunto una centralità mai riscontrata prima d’ora, orientandosi verso il sostegno dello sviluppo locale, secondo un approccio “territoriale”. Si mira al conseguimento di una maggiore competitività delle aziende, ad una più elevata qualità e sicurezza dei prodotti, alla creazione di nuovi sbocchi di mercato: viene dato sostegno agli investimenti non solo nelle aziende agricole, ma anche alle imprese di trasformazione e commercializzazione ed all’ammodernamento nella conduzione aziendale. Dalla progressiva perdita di peso dell’attività agricola nelle aree rurali nasce l’esigenza di stimolare attività alternative in queste zone: ci si sta orientando verso il soddisfacimento di bisogni espressi con forza negli ultimi anni, quali la salubrità dei prodotti e la tutela del territorio, ovvero si perseguono finalità di sviluppo più complessivo, mediante l’incentivazione di attività non direttamente legate alla tradizionale offerta di prodotti agricoli.

Nell’ottica dello **Sviluppo Rurale Endogeno** si dovranno condividere le risorse delle aree rurali, da mettere a valore attraverso la diversificazione dell’economia del settore, lo sviluppo di una imprenditorialità nuova ed alternativa e la crescita di un tessuto sociale capace di fare della propria “identità culturale” una risorsa primaria per la crescita socio-economica.

Nei Piani di Sviluppo Rurale l’applicazione degli interventi in funzione dei settori produttivi viene prevista all’interno delle misure di “investimenti nelle aziende agricole” e “miglioramento delle condizioni di trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli”. La misura comunitaria “Commercializzazione dei prodotti agricoli di qualità” si riferisce ad interventi che hanno la specifica finalità di agevolare la diffusione delle produzioni agroalimentari tipiche, quale elemento in grado di accrescere la competitività dei territori rurali, tesi alla valorizzazione delle produzioni locali di qualità riconosciute a livello comunitario:

- Prodotti a denominazione di origine protetta (DOP) e indicazione geografica tipica (IGP);
- Prodotti che abbiano ottenuto una attestazione di specificità;
- Prodotti biologici;
- Vini a denominazione di origine controllata (DOC) e/o garantita (DOCG) e con indicazione geografica tipica (IGT).

A **livello nazionale** il sostegno agli investimenti per la trasformazione e

commercializzazione dei prodotti agricoli rappresenta una delle misure più importanti in tutti i programmi a finalità strutturale, sia sotto il profilo della rilevanza degli obiettivi perseguiti che nell'ammontare di risorse finanziarie attribuite a tali interventi. Si vuole stimolare un più spiccato orientamento al mercato delle produzioni, favorendo la creazione di nuovi sbocchi per la produzione agricola di base, razionalizzando i circuiti di commercializzazione ed i processi di trasformazione, favorendo l'adozione dell'innovazione tecnologica, migliorando la qualità e la salubrità dei prodotti alimentari.

Numerosi settori della produzione sono coinvolti nei programmi nazionali a finalità strutturale: oltre ai comparti considerati strategici nelle differenti regioni italiane (in particolare, quello lattiero-caseario, delle carni, dell'ortofrutta, della vitivinicoltura e dell'olivicoltura) vi sono anche produzioni minori o di nicchia, come il miele, le piante officinali e le produzioni tipiche minori. Per le produzioni summenzionate, e soprattutto per i prodotti che presentano più spiccati problemi di eccedenze produttive a livello comunitario (in particolare, cereali, latte e suoi derivati, carni, vino) l'attenzione non è su un aumento della capacità di produzione, ma sul miglioramento delle strutture di lavorazione, sull'introduzione di nuove tecnologie, sul miglioramento della qualità, sulla protezione dell'ambiente.

Come menzionato precedentemente, l'**Operatore dell'Alimentazione** trova impiego nella produzione, preparazione, trasformazione, vendita e distribuzione di prodotti alimentari.

2.1.1 Produzione e preparazione

Data la complessità delle lavorazioni, legate alle diverse specializzazioni merceologiche, sono numerose le figure professionali di questa comunità che il mondo del lavoro ricerca, a seconda del livello di qualificazione, innovatività e diffusione: nella comunità dell'alimentazione si riscontra, come in altre comunità, un fenomeno di professionalizzazione e specializzazione delle tradizionali figure del comparto (per esempio le conoscenze ed abilità di un "addetto alla produzione di alimenti a base di carne" sono alquanto differenti dalle conoscenze ed abilità richieste ad un "addetto alla lavorazione del pesce").

La stessa figura professionale può, inoltre, possedere conoscenze ed abilità diverse a seconda del contesto territoriale in cui lavora, ovvero essere in grado di produrre alimenti tipici, che rivestono un ruolo di crescente importanza, sia nel consumo nazionale che nell'esportazione.

2.1.2 Trasformazione

Per ragioni connesse ai cambiamenti sociali è aumentata progressivamente la do-

manda di prodotti alimentari trasformati o pronti per il consumo; la struttura produttiva del settore si basa su imprese di piccole dimensioni. La prima fase della trasformazione (trasformazione primaria) consiste nella raccolta di prodotti agricoli, nella macellazione del bestiame e nella cattura e uccisione di selvaggina e pesce. Tali materie prime vengono quindi tagliate, ripulite, confezionate e refrigerate per essere vendute al consumatore o alle aziende alimentari. Qui le materie prime subiscono una trasformazione ulteriore (trasformazione secondaria), che consente di ottenere alimenti sicuri e conservabili per periodi più o meno lunghi. La trasformazione secondaria si avvale di sistemi quali: trattamenti termici (pastorizzazione, sterilizzazione), raffreddamento, disidratazione, affumicatura, fermentazione, aggiunta di additivi alimentari.

2.1.3 Vendita, distribuzione e marketing

Le attività di vendita consistono nell'assistere i clienti per stimolarli nel momento dell'acquisto, tenendo conto, da un lato, delle loro esigenze e, dall'altro, della necessità di vendere il più possibile, suggerendo, quindi, ulteriori opportunità di acquisto senza però assillare il compratore. Alla base di ciò si trova quindi la capacità del venditore di consigliare al cliente la scelta più idonea, trovando il giusto equilibrio tra le conoscenze tecniche e merceologiche del settore di vendita e la capacità di conquistare la fiducia dell'acquirente. Il venditore è troppo spesso l'interfaccia fra il cliente ed il prodotto alimentare da acquistare, per cui assume rilevanza la responsabilità che il venditore ha nel rispondere a domande, non solo su caratteristiche organolettiche, ma su prodotti alimentari biologici e OGM, allergenici, conservanti ed additivi, calorie e grassi.

La distribuzione dei prodotti alimentari segue il trend nazionale, per cui la piccola distribuzione non sempre regge la forte competizione della grande distribuzione.

Nel contesto del marketing mix e in generale fra i mezzi di attuazione di un piano di marketing la politica di comunicazione ha il ruolo fondamentale di informare il consumatore facendogli intravedere l'entità dell'acquisto di un prodotto e la rispondenza alle sue esigenze. Le cognizioni principali che devono essere assicurate dall'informazione sono relative a:

- prodotti e relative caratteristiche;
- composizione;
- modalità ed occasioni di consumo;
- valori nutrizionali ed organolettici;
- rapporto qualità-prezzo;
- tecniche di produzione, conservazione e trasporto;
- finalità dei prodotti nell'alimentazione.

Il punto vendita è il luogo naturale della promozione sotto forma di presentazione, d'informazione, di prova, di dimostrazione, di contatto con il prodotto e, quindi, deve essere in grado di comunicare con l'abituale o potenziale cliente. E' questo il terreno d'elezione del *merchandising* che, nel contesto dell'azione promozionale, si presenta come un elemento di primaria importanza per una valida presentazione del prodotto al consumatore. È possibile una specializzazione post-qualifica dell'**Operatore dell'Alimentazione** - Addetto alla Trasformazione degli Alimenti - proprio nel campo delle tecniche e psicologia di vendita.

La **formazione** ha finora avuto un posto residuale rispetto alle altre iniziative di politica agro-alimentare. Nonostante sia ormai condiviso da più parti, che il capitale umano costituisce una risorsa fondamentale per lo sviluppo di una società e di ogni settore economico, nell'agro-alimentare non si è ancora consolidata una cultura in grado di agire con forza in questo campo.

La formazione è una delle aree di intervento cardine dell'Unione Europea, per sviluppare una nuova e più attiva "cultura della formazione nell'agro-alimentare", dove l'investimento nella formazione è interpretato non solo come strumento per trasferire informazioni e conoscenze, ma anche e soprattutto come leva per lo sviluppo complessivo del settore.

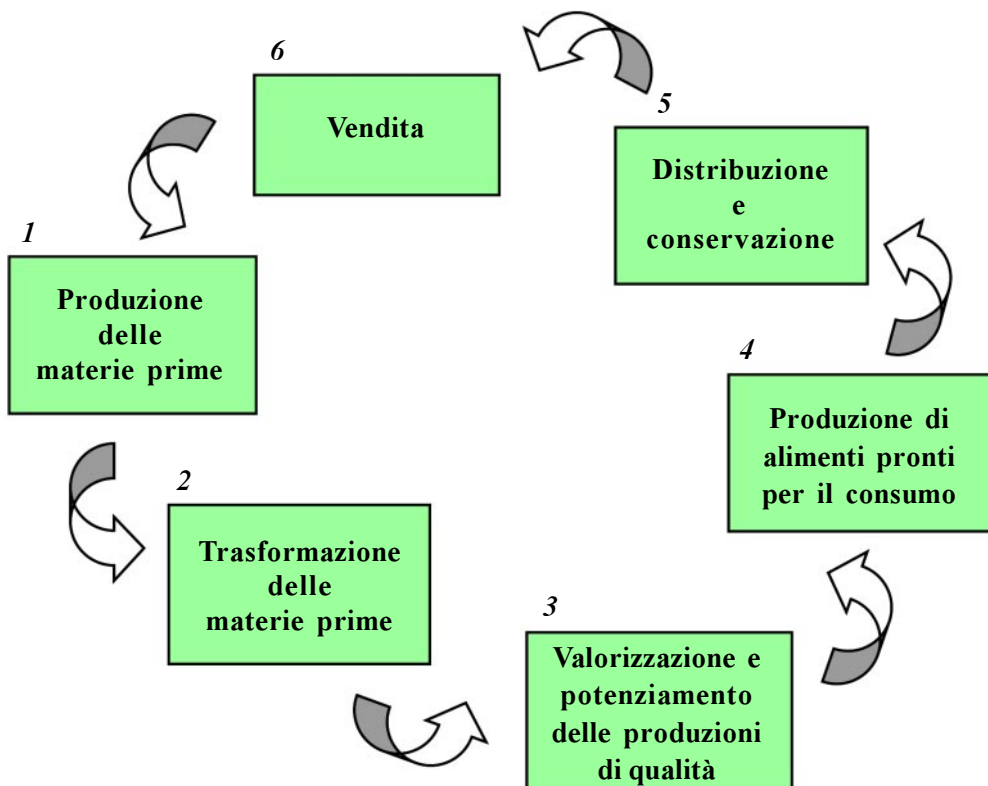
La formazione professionale degli allievi della comunità dell'alimentazione dovrà aiutare gli allievi ad acquisire una immagine sempre più chiara ed approfondita della realtà sociale, a riconoscere le attività tecniche con cui l'uomo provvede alla propria sopravvivenza e trasforma le proprie condizioni di vita, a comprendere il rapporto che intercorre tra le vicende storiche ed economiche. Le conoscenze e le abilità che l'allievo è sollecitato a trasformare in competenze personali offrono, in questo quadro, un contributo di primaria importanza ai fini dell'integrazione critica delle nuove generazioni nella società contemporanea. Favorendo l'iniziativa dell'allievo per il suo sviluppo psichico ed intellettuale, lo si mette nelle condizioni di definire e conquistare la propria identità di fronte agli altri e di rivendicare un proprio ruolo nella realtà sociale, culturale e professionale.

Le attività di laboratorio del triennio di formazione professionale della comunità dell'alimentazione permettono all'allievo di vedere subito i risultati tangibili del suo lavoro, procurandogli soddisfazione e crescita dell'autostima: in tal modo gli allievi non sono resistenti agli apprendimenti, perché ne comprendono la motivazione e il significato. Motivazione e bisogno di significato sono del resto condizioni fondamentali di qualsiasi apprendimento, e senza queste due dimensioni risulta molto difficile coniugare lo sforzo richiesto da qualsiasi apprendimento, tanto più se lontano dagli interessi immediati dell'allievo.

Elemento portante della cultura alimentare è la modalità attraverso cui essa consente di rappresentare l’insieme dei processi costruttivi, ricorrendo ad un modello logico-formale rappresentato dal **processo di lavorazione**.

Si tratta di una modalità tramite la quale si configura l’insieme dei passi che consentono di coordinare in termini logici, cronologici ed operativi le diverse azioni che rendono possibile la realizzazione del processo di Produzione-Trasformazione-Vendita inteso nella sua organicità ovvero in riferimento al prodotto-risultato atteso completo.

Processo di Produzione - Trasformazione - Vendita



La formazione, nel suo contributo teorico, ha assunto un aspetto di maggiore rilevanza rispetto al passato, conseguenza dei fenomeni di professionalizzazione e specializzazione delle tradizionali figure del settore. L'obiettivo formativo sarà, quindi, non solo la capacità di organizzazione e gestione di attività di trasformazione dei prodotti agroindustriali nell'ottica della garanzia qualitativa dei risultati, ma anche l'acquisizione di competenze sui processi che caratterizzano la filiera nelle diverse aree di riferimento operativo. Nel ciclo di lavorazione la fase di "Valorizzazione e potenziamento delle produzioni di qualità" deve in effetti essere applicata in parallelo a tutte le altre fasi del ciclo, perché solo così si raggiunge una effettiva valorizzazione delle produzioni di qualità. Nella realtà pratica è la formazione professionale che consente ai lavoratori della comunità dell'alimentazione di migliorare il risultato del loro lavoro, sempre avendo come fine ultimo lo sviluppo complessivo del settore alimentare. Elemento caratterizzante l'aspetto culturale di questa comunità è quello di offrire motivazione e significato all'organizzazione del proprio lavoro.

L'asse portante della cultura professionale alimentare è dato dai seguenti componenti tra loro intrecciati:

- Conoscenza e governo dell'intero ciclo produttivo
- Organizzazione e gestione delle varie fasi di lavorazione e pianificazione del magazzino
- Igiene e sicurezza
- Qualità e salubrità dei prodotti alimentari
- Valorizzazione dei prodotti alimentari locali di qualità (DOC, IGP)
- Attenzione ai prodotti biologici e conoscenza di prodotti OGM
- Innovazione tecnologica

In forza delle caratteristiche della comunità professionale è necessario che i suoi componenti ad ogni livello siano contraddistinti da una forte disposizione verso le componenti suddette e da capacità personali coerenti con tale asse culturale e comportamentale, che delinea in tal modo una vocazione professionale peculiare.

Iscrizione al Registro Esercenti Commercio (REC) per la somministrazione di alimenti e bevande

Fino al 1998 per esercitare un'attività commerciale era necessario iscriversi al REC delle Camere di Commercio provinciali. La riforma Bersani, DLGS. 114/98 ha abolito l'iscrizione al REC, per cui dal 1999 per iniziare un'attività commerciale è sufficiente presentare domanda al Comune nel quale ha sede l'impresa commerciale e, decorsi

30 giorni, iniziare l'attività, fermo restando il possesso dei requisiti morali in capo al titolare o dei requisiti professionali ove richiesti. L'obbligo di iscrizione al REC permanente, però, per l'esercizio della Somministrazione di Alimenti e Bevande ed è condizione necessaria per ottenere dal Comune l'autorizzazione amministrativa per l'esercizio dell'attività stessa. Qualora l'attività venga svolta in forma societaria è necessario che i requisiti professionali siano posseduti da almeno un preposto.

I requisiti generali sono: maggiore età; assolvimento degli obblighi scolastici.

I requisiti morali sono: non possono essere iscritti coloro che sono stati dichiarati falliti (a meno che non abbiano ottenuto la riabilitazione); coloro che sono stati condannati per alcuni tipi di reati (abbiano riportato una condanna per delitto non colposo a pena restrittiva della libertà personale superiore a tre anni; abbiano riportato una condanna per reato contro la moralità pubblica e il buon costume o contro l'igiene e la sanità pubblica, compresi i delitti di cui al libro II, titolo VI, capo II del Codice Penale; per delitti commessi in stato di ubriachezza o in stato di intossicazione da stupefacenti; per reati concernenti la prevenzione dell'alcolismo, le sostanze stupefacenti o psicotrope, il gioco d'azzardo, le scommesse clandestine e la turbativa di competizioni sportive; per infrazioni alle norme sul gioco del lotto; abbiano riportato due o più condanne nel quinquennio precedente per delitti di frode nella preparazione o nel commercio degli alimenti, compresi i delitti di cui al libro II, titolo VIII, capo II del Codice Penale; siano sottoposti ad una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della Legge 1423/56 e successive modifiche, o nei cui confronti sia stata applicata una delle misure previste dalla Legge 575/65 e successive modifiche, ovvero siano sottoposti a misure di sicurezza o siano dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza; abbiano riportato condanna per delitti contro la personalità dello Stato o contro l'ordine pubblico, ovvero per delitti contro la persona commessi con violenza, o per furto, rapina, estorsione, sequestro di persona a scopo di rapina o di estorsione). I requisiti professionali sono (ne è richiesto uno solo tra i seguenti): titolo di scuola alberghiera o **qualifica di altra scuola a specifico indirizzo professionale**; aver frequentato con esito positivo un corso di qualificazione professionale riconosciuto dalla Regione, avente per oggetto l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande; aver superato, dinanzi ad una apposita commissione costituita presso la Camera di Commercio l'esame di idoneità (previsto dalla L. 287/91), a cui sono ammessi i soggetti in possesso di un titolo universitario o di istruzione secondaria superiore o coloro che per due anni negli ultimi 5 hanno lavorato in imprese esercenti l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendenti qualificati o di collaboratori familiari.

I corsi riconosciuti dalle Regioni, aventi per oggetto l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, mediamente durano dalle 120 alle 160 ore ed in gene-

rale comprendono i seguenti argomenti: Area Generale (80 o 100 ore): Diritto commerciale ed amministrativo aziendale; Legislazione del commercio; Legislazione fiscale; Legislazione sociale penale; Legislazione igienico-sanitaria; Tecniche di vendita. Area Specifica (40 o 60 ore): Merceologia alimentare; Salute, sicurezza ed informazione del consumatore; Igiene dei prodotti alimentari; Procedure di autocontrollo e sicurezza, sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP): obblighi, responsabilità, sanzioni; Somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Gli allievi che conseguono la Qualifica professionale di Operatore dell'alimentazione soddisfano il requisito professionale evidenziato in grassetto nel paragrafo precedente.

I documenti da presentare per l'iscrizione al REC Somministrazione di Alimenti e Bevande sono: domanda in marca da bollo da Euro 11.00 su apposito modulo, in distribuzione presso la Camera di Commercio; esibizione del documento comprovante l'assolvimento dell'obbligo scolastico o autocertificazione ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000; esibizione della documentazione comprovante il possesso dei requisiti professionali; attestazione del versamento di Euro 129,11 per tasse di Concessioni Governative all'Ufficio di Roma dell'agenzia delle Entrate; versamento di diritti di segreteria da versare alla Camera di Commercio della provincia di residenza (tali diritti ammontano in genere a circa 30 euro). Il costo totale si aggira, quindi, sui 170 euro, per cui se l'allievo non ha immediata necessità o beneficio dall'iscrizione al REC non ne viene consigliata la pratica, in quanto l'allievo potrà iscriversi in seguito, se necessario.

2.2. Comunità professionale in prospettiva formativa

La comunità professionale dell'alimentazione possiede una propria cultura, un proprio *modus operandi*, una rilevanza sociale ed economica tali da costituire una vera e propria potenzialità educativa nei confronti degli allievi, ed è la formazione una delle misure principali identificate per il miglioramento delle strutture delle aziende agricole e delle imprese di trasformazione e commercializzazione dei prodotti alimentari. Lo specifico contesto produttivo della comunità dell'alimentazione richiede una coerente valorizzazione delle risorse umane ed una politica di formazione e di apprendimento lungo tutto l'arco della vita per la quale va adeguata la stessa qualità dell'educazione, soprattutto in termini di formazione di base e di maggiore alfabetizzazione informatica, onde evitare che nel futuro gli allievi non riescano a "stare al passo con i tempi",

rimanendo esclusi dal mondo del lavoro proprio per il consolidamento dell'economia della conoscenza ed in particolare a causa delle informatizzazione che continuerà a crescere.

La prospettiva formativa della comunità dell'alimentazione deve essere aperta, flessibile e centrata sulle persone, creando circolarità tra formazione iniziale e formazione continua: l'innovazione tecnologica è stata indicata nel capitolo precedente, come una delle componenti della cultura professionale alimentare, per cui la formazione professionale di questa comunità deve creare i presupposti per una formazione continua, ovvero l'apprendimento ad apprendere.

Da qui l'importanza di fornire agli allievi delle metacompetenze, ovvero gli strumenti culturali ed intellettuali che al termine del percorso scolastico rendono gli allievi, non solo capaci di acquisire nuove conoscenze, ma dotati della curiosità intellettuale che li spinge autonomamente a cercare di accrescere il proprio bagaglio cognitivo. L'apprendimento delle metacompetenze diventa, quindi, occasione per sviluppare armonicamente la personalità degli allievi in tutte le direzioni (etiche, sociali, intellettuali, affettive, operative, creative) e per aiutarli ad agire in maniera matura e responsabile.

La comunità professionale dell'alimentazione consente agli allievi di maturare le competenze che arricchiscono la personalità dello studente e lo rendono autonomo costruttore di se stesso in molti campi della esperienza umana, sociale e professionale attraverso le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere), le abilità operative apprese (il fare consapevole), nonché l'insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute (l'agire). Il percorso formativo, che gli studenti seguono per arrivare al conseguimento della qualifica professionale, prevede un insieme organico di saperi, conoscenze, tecniche, modalità d'azione e stili professionali: la professionalità specifica (panetteria e pasticceria, trasformazione degli alimenti) è l'oggetto della formazione della comunità professionale, che darà agli studenti la possibilità di venire inseriti in aziende di qualsiasi dimensione del settore alimentare e conserviero.

Il percorso che gli allievi seguono per arrivare alla acquisizione di una qualificazione professionale prevede una **disciplina**, ovvero un insieme di saperi, tecniche, sistemi di azione e stili professionali, mediante la quale essi sono sollecitati a conoscere se stessi, le proprie possibilità e i propri limiti, le proprie inclinazioni, attitudini, capacità, nella porzione di mondo, a cui si estende l'esperienza individuale. Tale disciplina viene acquisita, integrando continuamente il livello dei saperi, quello delle tecniche ed, infine, quello degli stili di comportamento: questo significa di fatto aumentare l'occupabilità degli allievi e la loro capacità di adattamento ai mercati in continua evoluzione dei lavoratori. Nell'ambito formativo verrà valorizzata la cultura propria della comunità professionale dell'alimentazione attraverso il confronto con gli attori, il linguaggio, le

tecniche, i modelli cognitivi ed operativi, il sistema di relazioni che essa consente. Ciò abilita gli allievi a familiarizzare non solo con i metodi, le tecniche e i processi, ricorrendo a opportuni strumenti e macchinari ma anche nel contempo a familiarizzare con le procedure igieniche ed operative. Le procedure igieniche ed operative sono costituite, da un lato, dal linguaggio tecnico, in quanto strumento essenziale per descrivere, comunicare e formalizzare i campi del sapere scientifico e tecnologico della trasformazione degli alimenti e della panetteria e pasticceria, e, dall'altro lato, dai processi fisici e chimici di trasformazione della materia e di controllo delle qualità organolettiche.

Si cercherà di sollecitare nei giovani il carattere coinvolgente e l'efficacia formativa, la comprensione dei procedimenti e delle trasformazioni che avvengono nelle materie prime, allo scopo di ideare e preparare alimenti, seguendo la metodologia definita del **processo di lavorazione**.

Le specifiche **competenze** che gli allievi della comunità dell'alimentazione dovranno perseguire sono:

- Comprendere, interpretare, selezionare le informazioni ricevute e saper relazionarsi con la clientela ed i fornitori e conoscere gli elementi fondamentali della comunicazione orale e scritta
- Gestire gli acquisti, la produzione e le scorte di magazzino, conoscendo le materie prime e il metodo di conservazione delle stesse
- Curare la collocazione e presentazione dei prodotti
- Conoscere gli aspetti normativi e legislativi del comparto
- Avere una conoscenza merceologica delle materie prime del settore alimentare, al fine di saper produrre prodotti alimentari di base (per esempio da banco di gastronomia nella grande distribuzione oppure panari e dolciari) e controllare, verificare e rettificare i prodotti ottenuti
- Possedere un insieme di strumenti per la produzione di alimenti a partire dalle materie prime (alimenti di origine vegetale e/o animale oppure prodotti panari e dolciari).

Le attività di movimentazione delle merci, cioè di magazzino, la cui conoscenza e capacità di esecuzione sono richieste alla figura professionale sono il controllo dell'entrata e dell'uscita delle merci, il controllo della correttezza dei documenti di trasporto (bolle di accompagnamento) e la compilazione di tali documenti, utilizzando anche strumenti informatici, l'immissione contabile della merce, anche con *software* specifici.

Costituiscono, inoltre, **atteggiamenti** caratteristici degli allievi di questa comunità:

- Assumere la cooperazione come stile relazionale e modalità di lavoro;
- Essere in grado di apprendere in modo autonomo;
- Applicare sempre le norme di igiene e sicurezza relative alla propria persona, all’ambiente di lavoro, ai materiali utilizzati ed ai prodotti di vendita;
- Avere senso estetico nell’allestimento di prodotti e locali adibiti alla vendita di alimenti;
- Avere flessibilità ed adattabilità al cambiamento;

Questa serie di competenze ed atteggiamenti svilupperà una forte motivazione negli allievi poiché li farà sentire parte attiva nelle realtà in cui opereranno.

Nella formazione dei lavoratori della comunità alimentazione ricoprono un ruolo molto importante le attività di progetto, laboratorio e *stage*. I laboratori e gli *stage* consentono agli allievi un continuo confronto pratico con il lavoro degli operatori del settore. L’area di progetto assume particolare rilevanza nella formazione degli operatori della comunità dell’alimentazione: attraverso il progetto si potranno valorizzare conoscenze e competenze, che gli studenti hanno mutuato dal loro percorso scolastico e si tenderà a comporre gli *stage* effettuati in una visione unitaria e consapevole.

Nell’attività formativa, prevalentemente basata sul laboratorio e sui compiti reali, i giovani potranno acquisire una adeguata conoscenza di sé e del “sistema di valori” cui fanno riferimento; concepire progetti di vario ordine, dall’esistenziale al pratico; fare esperienza ed acquisire lo stile del corretto lavoro di gruppo; individuare problemi, coglierne le dimensioni sfidanti, approntare in modo responsabile, indipendente e costruttivo una strategia di soluzione, utilizzando diversi tipi di ragionamento (da quello logico a quello persuasivo), di grado anche relativamente elevato di complessità.

2.3. Figure professionali, livelli e continuità

Nella comunità professionale Alimentazione la denominazione iniziale del percorso di qualificazione è **Operatore dell’Alimentazione**.

Questa figura professionale, indipendentemente dalla specifica qualifica in uscita, avrà una formazione polivalente e sarà dotata di strumenti per la produzione di alimenti a partire dalle materie prime (alimenti di origine vegetale e/o animale, oppure prodotti panari e dolciari), di metodologie operative, di abilità nell’utilizzo di macchinari, di conoscenza dei fondamenti di igiene.

L'Operatore dell'Alimentazione:

- conosce le tecnologie più adeguate per la conservazione e la trasformazione degli alimenti
- comprende le dinamiche di funzionamento di un'azienda del comparto alimentare, sia essa artigiana, industriale o di servizi a individuare nell'ambito dei processi di trasformazione e conservazione i fattori di rischio di fermentazioni ed alterazioni
- conosce ed applica la legislazione sanitaria (pericoli e rischi in campo alimentare e responsabilità dell'addetto alla vendita di alimenti, vigilanza igienico-sanitaria, autocontrollo igienico-sanitario nella manipolazione e trasformazione degli alimenti sia freschi che conservati, disposizioni relative alla salute del consumatore, etichettatura dei prodotti alimentari e qualità degli alimenti)
- conosce la legislazione europea, nazionale e regionale relativa alle materie prime da agricoltura biologica.

L'Operatore dell'Alimentazione, per la sua competenza sia nell'applicare procedure formalizzate e consuetudinarie sia nell'elaborare e personalizzare procedure *ad hoc* (sempre nel rispetto delle normative vigenti in termini di igiene e norme alimentari, prevenzione degli infortuni e sicurezza del lavoro e qualità), è una figura che trova collocamento negli ambiti della produzione, preparazione, trasformazione, distribuzione, vendita.

Qualifica triennale

In uscita si prevedono due indirizzi:

- a) Addetto alla trasformazione degli alimenti**
- b) Addetto alla panificazione e pasticceria**

a) Addetto alla trasformazione degli alimenti

È un operatore che, grazie alle sue capacità, conoscenze, abilità e competenze, è in grado di inserirsi operativamente in un contesto aziendale o artigianale con mansioni di lavoratore specializzato che svolge attività tecnico-pratiche nelle operazioni di esercizio, manutenzione, conduzione di impianti di produzione o macchine complesse. L'addetto alla trasformazione degli alimenti svolge anche mansioni di lavoratore specializzato nella distribuzione degli alimenti, dalla gestione dell'ordinaria contabilità del magazzino fino all'allestimento, con senso estetico, del banco di distribuzione. Egli conosce le caratteristiche merceologiche delle materie prime ed il loro relativo utilizzo, i metodi di preparazione, cottura e conservazione; applica sempre la normativa igienico/sanitaria e le norme

antifortunistiche, fornisce al cliente tutte le indicazioni sulla qualità della merce. Lo svolgimento delle attività indicate richiede una conoscenza generale dei prodotti alimentari che vengono lavorati, della loro qualità, delle fasi di lavorazione e del funzionamento delle macchine e delle attrezzature utilizzate. A titolo di esempio, si fa il caso delle preparazioni gelatiere: l'addetto alla trasformazione degli alimenti può, sia trovare impiego in laboratori di gelateria artigianale, che in impianti industriali di preparazione e confezionamento di prodotti di gelateria confezionata.

b) Addetto alla panificazione e pasticceria

L'addetto alla panificazione e pasticceria è una figura professionale in possesso di una sufficiente cultura di base e delle competenze relative alle tecniche di panificazione e pasticceria, nonché delle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza. Tale addetto ha sia capacità produttive, che gestionali: è in grado sia di produrre pasticceria fresca e secca, dolci semplici ed elaborati, prodotti panari e prodotti sostitutivi del pane, sia di gestire (nel rispetto della vigente normativa igienico-sanitaria e di sicurezza) il laboratorio, l'allestimento dei prodotti e dei locali adibiti alla vendita, lo stoccaggio degli approvvigionamenti e delle scorte alimentari. Questa figura professionale possiede gli elementi e le abilità manuali per produrre diversi tipi di pane (lavorato e normale, speciale, speciale al latte, focacce e pizze) e prodotti dolciari da forno e da pasticceria (paste di base, paste da the, pasticceria, dolci da forno, pasticceria mignon e lavorazioni varie, gelateria artigianale).

Per queste due figure professionali sono previste le seguenti specializzazioni:

- Addetto decoratore di Panetteria
- Addetto decoratore di Pasticceria
- Addetto alla vendita di prodotti alimentari (tecniche e psicologia di vendita)

La qualifica triennale potrà svilupparsi nel Diploma di Istruzione e Formazione Professionale di **Tecnico dell'Alimentazione**.

Diploma professionale

Tecnico dell'Alimentazione

La formazione del **Tecnico dell'Alimentazione** si configura come un'attività di approfondimento, in cui alla figura professionale si richiede partecipazione ed interpretazione dei problemi relativi alla lavorazione, conservazione e commercializzazione

dei prodotti agroindustriali e del controllo della qualità dei prodotti finali.

Si tratta di una figura professionale che conosce le problematiche relative alla produzione, lavorazione, conservazione e refrigerazione, commercializzazione degli alimenti di origine animale e dei derivati cerealicoli.

Egli è in grado di:

- Applicare le tecnologie più adeguate per la conservazione e la trasformazione degli alimenti;
- Intrattenere relazioni organizzative con altre figure professionali operative addette alla produzione, alla logistica e alla manutenzione di impianti industriali
- Individuare ed analizzare, nell'ambito della filiera di produzione e controllo dei punti critici HACCP, i fattori di rischio di fermentazioni ed alterazioni
- Individuare e descrivere le tecniche di produzione dei prodotti tipici locali
- Predisporre ed organizzare la documentazione relativa alla qualità di prodotti alimentari ai fini della certificazione.

Grazie alla professionalità acquisita ed al grado di autonomia gestionale, il **Tecnico dell'Alimentazione** potrà essere collocato immediatamente nel mondo del lavoro, oppure destinato ad un'ulteriore azione formativa con il conseguimento di uno dei seguenti **Diplomi di Formazione Superiore**:

- a) **Esperto di Panificazione** (imprenditoria/tecniche innovative)
- b) **Esperto Lattiero-Caseario**
- c) **Esperto nella lavorazione e trasformazione del pesce**

Per la figura professionale del **Tecnico dell'Alimentazione** sono possibili le seguenti specializzazioni post-diploma:

- a) **Tecnico della prima lavorazione delle carni**
- b) **Tecnico dei prodotti da forno**

Specializzazioni post-diploma

a) **Tecnico della prima lavorazione delle Carni**

E' una figura professionale in grado di pianificare, realizzare e controllare autonomamente le attività che rendono possibile la vendita del prodotto (fresco o sottoposto a trattamenti di conservazione) al pubblico. Tale addetto svolge attività di abbattimento, scuoiamento, squartamento e sezionamento degli animali. Si tratta di compiti organizzati in modo piuttosto diverso a seconda della specie di animali da lavorare (bovini, suini, avicoli, etc.) ed alla destinazione delle carni.

Il **Tecnico nella Prima Lavorazione delle Carni**, oltre a conoscere le altera-

zioni e le trasformazioni degli alimenti di origine animale, sa individuare e gestire i più idonei processi di trasformazione.

Per quanto concerne le conoscenze richieste alla figura professionale relativamente ai prodotti tipici nazionali, sono solo due le carni italiane riconosciute IGP, l'agnello di Sardegna ed il vitellone bianco dell'Appennino centrale.

Lo svolgimento delle attività indicate richiede:

- Una conoscenza generale dell'anatomia dell'animale e della conformazione dei soggetti da carne;
- Conoscenza delle tecniche di allevamento delle differenti categorie da macello nelle specie di maggior interesse economico;
- Conoscenza delle procedure per l'attribuzione dei marchi di qualità (DOP, IGP, 5R, etc.) e la gestione di tracciabilità;
- Conoscenza delle problematiche e della normativa del trasporto degli animali;
- Conoscenza delle fasi di lavorazione poste a monte e a valle rispetto a quella in cui opera l'esperto.

Le conoscenze specifiche e le capacità tecnico/professionali concernono il funzionamento delle macchine e l'uso delle attrezzature per la macellazione, secondo la modalità di divisione/sezionamento.

Questa figura professionale, non solo conosce la legislazione europea, nazionale e regionale relativa alle materie prime da agricoltura biologica, ma conosce anche le procedure relative alla notifica, controllo e certificazione delle produzioni biologiche e relativa modulistica.

b) Tecnologia industriale dei prodotti da forno

Gli argomenti trattati in questa specializzazione spaziano dalle materie prime ai materiali di confezionamento, dai controlli di qualità alle caratteristiche nutrizionali, passando attraverso l'esame delle varie tecnologie impiegate.

Sono argomento della specializzazione:

- Tecnologia dei cereali (tipi di proteine e loro caratteristiche chimico-fisiche)
- Test reologici per la misura della qualità degli sfarinati
- Analisi dell'immagine dei prodotti da forno
- Tecnologia dei cracker, grissini, fette biscottate
- Biscotti e pasticceria industriale
- Parametri di controllo dell'efficienza di produzione industriale
- Confezionamento (materiali, permeabilità, cessione odori, atmosfera modificata, imballaggi attivi)

Diplomi professionali superiori

a) **Esperto di Panificazione (imprenditoria/tecniche innovative)**

E' una figura professionale in grado di pianificare, realizzare e controllare autonomamente l'economia gestionale, l'organizzazione del lavoro, gli impianti di produzione, l'analisi di controllo chimico e biologico di panifici o mulini e di occuparsi in genere di processi di trasformazione dei cereali.

L'Esperto di Panificazione a fronte di una conoscenza di base dei fattori fisico-chimici, che influenzano l'attività dei microrganismi responsabili delle trasformazioni (lieviti, batteri, muffe), oltre a conoscere le alterazioni e le trasformazioni degli alimenti sa individuare e gestire i più idonei processi di trasformazione. Egli conosce le basi della microbiologia degli impasti e della tecnologia dei cereali (tipi di proteine e loro caratteristiche chimico-fisiche, carboidrati ed attività enzimatiche).

Per quanto concerne le conoscenze richieste alla figura professionale relativamente ai prodotti tipici nazionali, sono tre i prodotti della panetteria riconosciuti come prodotto tipico: Pane di Altamura DOP, Pane Casareccio di Genzano DOP, Coppia Ferrarese IGP. Le metodologie di produzione sono rigorosamente legate al territorio e tutelate da Consorzi per la tutela (Altamura e Genzano) e Associazione per la valorizzazione del pane tipico ferrarese.

Questa figura professionale, non solo conosce la legislazione europea, nazionale e regionale relativa alle materie prime da agricoltura biologica, ma conosce anche le procedure relative alla notifica, controllo e certificazione delle produzioni biologiche e relativa modulistica.

b) **Esperto Lattiero-Caseario**

L'Esperto Lattiero-Caseario riflette l'intero percorso della filiera e le problematiche relative alla produzione e commercializzazione dei prodotti lattiero-caseari, usando la certificazione di filiera come strumento per la garanzia della qualità e della sicurezza.

Questa figura professionale, oltre a conoscere le alterazioni e le trasformazioni degli alimenti di origine animale, sa individuare e gestire i più idonei processi di trasformazione nell'industria lattiero-casearia, anche nell'ottica di innovazione tecnologica e di prodotto nel settore lattiero-caseario.

Conosce la composizione chimica del latte e le sue proprietà chimico-fisiche, i processi di risanamento, le tecniche di trasformazione del latte nei suoi derivati (yogurt, formaggi, burro); conosce la qualità nutrizionale di prodotti lattiero-caseari tradizionali ed innovativi. Egli è in grado di controllare gli andamenti fermentativi,

a fronte di una conoscenza di base dei fattori fisico-chimici, che influenzano l'attività dei microrganismi responsabili delle trasformazioni (lieviti, batteri, muffe); sa individuare e differenziare le trasformazioni dalle alterazioni.

Per quanto concerne le conoscenze richieste alla figura professionale relativamente ai prodotti tipici nazionali, sono 65 i formaggi DOP italiani, dall'Asiago DOP al Vezzena, distribuiti prevalentemente nell'Italia settentrionale, lungo la dorsale appenninica e nelle isole maggiori. Le metodologie di produzione sono rigorosamente legate al territorio e tutelate da Consorzi Volontari di produttori. Questa figura professionale non solo conosce la legislazione europea, nazionale e regionale relativa alle materie prime da agricoltura biologica, ma conosce anche le procedure relative alla notifica, controllo e certificazione delle produzioni biologiche e relativa modulistica.

c) Esperto nella lavorazione e trasformazione del pesce

E' una figura professionale in grado di pianificare, realizzare e controllare autonomamente le attività, che consentono di ottenere un prodotto derivato a partire dal pesce fresco.

L'Esperto nella Lavorazione e Trasformazione del pesce, oltre a conoscere le alterazioni e le trasformazioni degli alimenti di origine animale, sa individuare e gestire i più idonei processi di trasformazione; egli conosce il problema della parassitosi nei prodotti ittici ed i sistemi di conservazione dei prodotti ittici freschi.

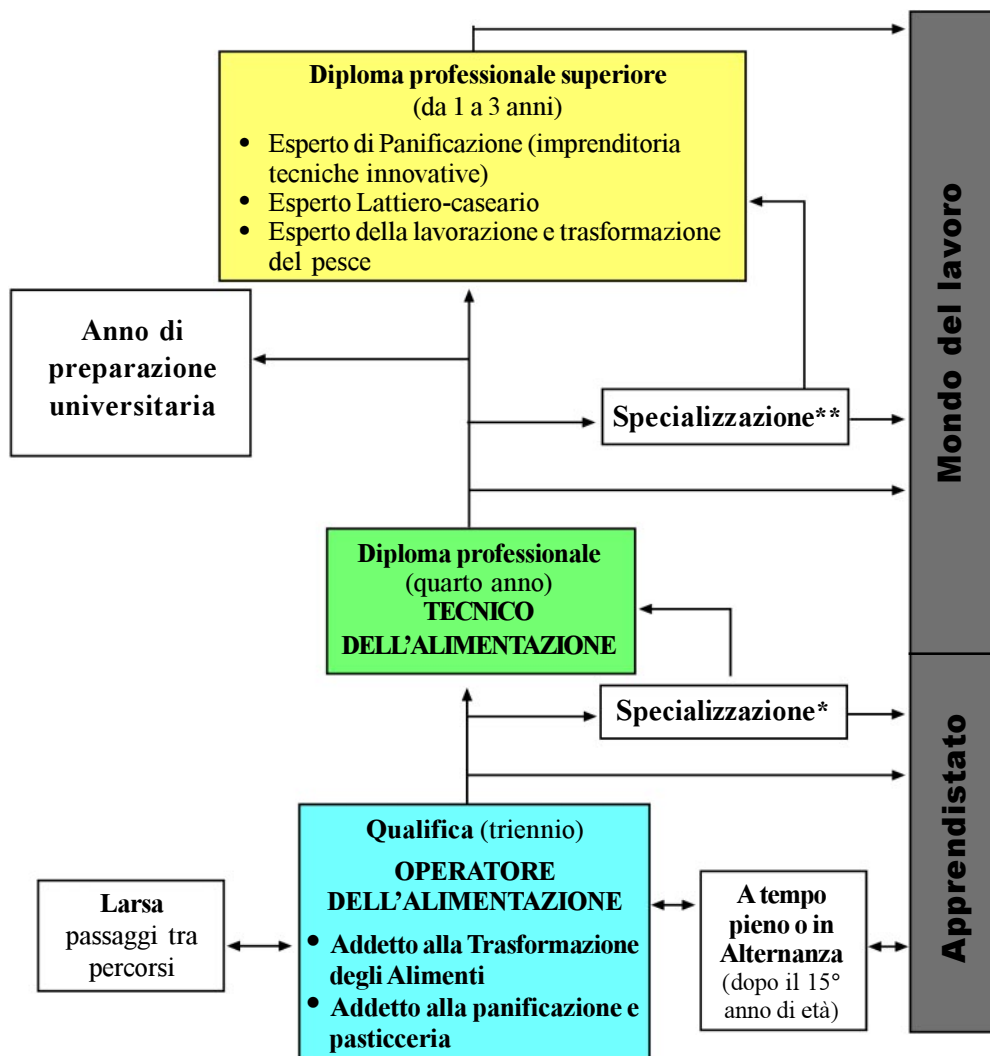
Questa figura professionale non solo conosce la legislazione europea, nazionale e regionale relativa alle materie prime da agricoltura biologica, ma conosce anche le procedure relative alla notifica, controllo e certificazione delle produzioni biologiche e relativa modulistica.

L'Esperto nella Lavorazione e Trasformazione del pesce svolge compiti di:

- divisione, eviscerazione e sezionamento del pesce
- pulizia, spinatura, filettatura, cernita
- cottura, essiccazione, affumicatura, salatura, preparazione in salamoia
- congelamento, surgelazione
- cottura del pesce con autoclave.

L'Esperto nella Lavorazione e Trasformazione del pesce ha una conoscenza generale del pesce che viene lavorato, della sua qualità, delle fasi di lavorazione poste a monte e a valle rispetto a quella in cui egli opera. Le conoscenze specifiche e le capacità tecnico/professionali concernono il funzionamento delle macchine e delle attrezzature utilizzate nella produzione, nonché le modalità di conservazione del pesce.

DISEGNO DELL'OFFERTA FORMATIVA DELLA COMUNITA' PROFESSIONALE ALIMENTAZIONE



* Specializzazione post-qualifica:

- Addetto decoratore di Panetteria
- Addetto decoratore di Pasticceria

** Specializzazione post-diploma:

- Tecnico della prima lavorazione delle carni
- Tecnologia industriale dei prodotti da forno

<i>Denominazione iniziale del percorso di qualificazione</i>	OPERATORE DELL'ALIMENTAZIONE
<i>Compiti caratteristici della comunità professionale (livello di qualificazione)</i>	<p>L'Operatore dell'Alimentazione rappresenta una figura professionale polivalente in grado di affrontare una varietà di compiti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparazione e distribuzione delle materie prime alimentari 2. Compilazione ed interpretazione delle scritture contabili di base 3. Individuazione dei diversi alimenti secondo la specie, qualità, provenienza territoriale e stagionalità 4. Gestione delle merci in magazzino 5. Rispetto delle norme del manuale di autocontrollo HACCP (impostazione delle fasi di riassetto e pulizia dei locali e della attrezzatura) 6. Sviluppo di soluzioni anche innovative con gusto estetico ed abilità manuale 7. Conservazione degli alimenti, applicando le diverse tecniche 8. Rispetto delle norme generali di antinfortunistica 9. Rispetto delle basilari norme della legislazione, che regola i pubblici esercizi 10. Organizzazione di un punto vendita 11. Utilizzazione delle tecnologie informatiche comuni 12. Traduzione di semplici testi in inglese (manuali d'uso di macchinari)
<i>Figure professionali previste</i>	<p>a) Addetto alla trasformazione degli alimenti b) Addetto alla panificazione e pasticceria</p>
<i>Continuità (diploma di formazione professionale)</i>	Tecnico dell'alimentazione

1

FIGURA PROFESSIONALE**Operatore dell'alimentazione: Addetto alla trasformazione degli alimenti****Denominazioni equivalenti****Compiti specifici**

L'addetto alla trasformazione degli alimenti è una figura professionale, che al termine del percorso formativo, è capace di svolgere i seguenti compiti:

1. Allestimento e predisposizione dei mezzi tecnologici necessari al trattamento degli alimenti
2. Manutenzione ordinaria e pulizia degli stessi
3. Manipolazione e conservazione degli alimenti, rispettando le normative vigenti in materia di igiene e sicurezza
4. Azioni nei campi della merceologia e delle scienze della materia, in una o più parti del processo di distribuzione e/o nella distribuzione degli alimenti, sfruttando sufficienti conoscenze
5. Individuazione, in base agli standard di produzione, di eventuali anomalie nel processo produttivo
6. Gestione dell'ordinaria contabilità di magazzino
7. Allestimento con senso estetico di un banco di distribuzione di prodotti alimentari

Collocazione organizzativa

L'addetto alla trasformazione degli alimenti è una **qualifica polivalente** che opera nel settore alimentare ed in particolar modo nella **industria alimentare** della **trasformazione** delle materie prime alimentari e nella **distribuzione** dei prodotti finiti frutto delle stesse.

La figura professionale che ne deriva è un soggetto qualificato che può essere inserito a pieno titolo come:

- Lavoratore specializzato che svolge attività tecnico-pratiche nelle operazioni di manutenzione o di conduzione di impianti di produzione o macchine complesse e con capacità di regolazione e messa a punto;
- Lavoratore specializzato che svolge analoghe attività nella distribuzione degli alimenti.

In particolare la figura trova impiego: nelle industrie conserviere, di trattamento e conservazione di verdure o carni (congelamento, surgelazione, etc.), industrie dolciarie e casearie, gelaterie artigianali, grande distribuzione, come addetto al banco di salumeria e gastronomia.

2

FIGURA PROFESSIONALE

Operatore dell'alimentazione: *Addetto alla panificazione e pasticceria*

Denominazioni equivalenti

Panettiere e pastai artigianali; Panificatore pasticciere

Note

La denominazione adottata coincide con le diverse classificazioni considerate, e più precisamente con:

ErgOnLine; Regione Lombardia; Regione Piemonte; Regione Toscana; Regione Veneto

Compiti specifici

L'addetto alla panificazione e pasticceria è una figura professionale che, in possesso di una sufficiente cultura di base, acquisisce competenze relative alle tecniche di panificazione e pasticceria, nonché le normative vigenti in materia di igiene e sicurezza.

Svolge i seguenti compiti:

1. Gestione di un laboratorio nel rispetto della vigente normativa igienico-sanitaria e di sicurezza
2. Gestione e stoccaggio degli approvvigionamenti e delle scorte alimentari, rispettando gli standard di qualità e di igiene previsti dalla normativa del comparto
3. Realizzazione del processo di produzione di pasticceria fresca e secca
4. Realizzazione di dolci semplici ed elaborati di ricorrenza
5. Produzione di varie tipologie di prodotti panari, utilizzando sia il metodo diretto, che i metodi indiretti di panificazione
6. Produzione di prodotti sostitutivi del pane (pizze, focacce, grissini, cracker, griselle e prodotti tipici locali) e pane artistico, impiegando varie metodologie di panificazione
7. Utilizzo di tecniche decorative per guarnire prodotti e predisposizione di base ed alzate
8. Utilizzo di adeguate tecniche per la pubblicizzazione e il marketing dei prodotti
9. Gestione ed allestimento di prodotti e locali adibiti alla vendita

Collocazione organizzativa

L'addetto alla panificazione e pasticceria trova impiego sia in panifici, pizzerie e pasticcerie, che in aziende di produzione e distribuzione del settore, come anche in gelaterie artigianali.

<i>Denominazione iniziale del percorso di qualificazione</i>	TECNICO DELL'ALIMENTAZIONE
<i>Compiti caratteristici della comunità professionale (livello di qualificazione)</i>	<p>Il Tecnico dell'Alimentazione è una figura professionale che possiede le seguenti competenze e conoscenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzazione della conoscenza degli elementi tecnici e tecnologici nella preparazione, trasformazione e conservazione degli alimenti 2. Definizione di obiettivi realistici, individuando strategie operative appropriate 3. Conoscenza del quadro normativo (igiene, sicurezza, biotecnologie e OGM, prodotti tipici) locale, nazionale e comunitario specifico del settore 4. Conoscenza dei cicli tecnologici fondamentali delle principali classi di alimenti (in particolare alimenti di origine animale e cereali) 5. Conoscenza delle problematiche relative alla produzione, lavorazione, conservazione e refrigerazione, commercializzazione degli alimenti di origine animale e dei derivati dei cereali 6. Rispetto degli aspetti igienico - sanitari dei prodotti 7. Promozione e valorizzazione dei prodotti tipici della propria zona, conoscendone le peculiarità di produzione e le caratteristiche organolettiche
<i>Continuità 1 (diploma di formazione superiore)</i>	<p>a) Esperto di Panificazione (imprenditoria/tecniche innovative) b) Esperto Lattiero-caseario c) Esperto nella lavorazione e trasformazione del pesce</p>
<i>Continuità 2 (università)</i>	Anno di preparazione universitaria

<p><i>Denominazione iniziale del percorso di qualificazione (Diploma di Formazione Superiore)</i> 1</p>	<p>ESPERTO DI PANIFICAZIONE (IMPRENDITORIA / TECNICHE INNOVATIVE)</p>
<p><i>Compiti caratteristici della comunità professionale (livello di qualificazione)</i></p>	<p>L'esperto di panificazione è una figura professionale che possiede le seguenti competenze e conoscenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pianificazione, realizzazione e controllo in autonomia operativa dell'economia gestionale, dell'organizzazione del lavoro e degli impianti di produzione 2. Analisi di controllo chimico e biologico di panifici e mulini 3. Individuazione e gestione dei più idonei processi di trasformazione 4. Conoscenza, applicazione e controllo del quadro normativo (igiene, sicurezza, biotecnologie e OGM, prodotti tipici) locale, nazionale e comunitario specifico del settore 5. Conoscenza delle procedure relative alla notifica, controllo e certificazione delle produzioni biologiche e relativa modulistica
<p><i>Continuità</i></p>	<p>Università</p>

<p><i>Denominazione iniziale del percorso di qualificazione (Diploma di Formazione Superiore)</i></p> <p>2</p>	<p>ESPERTO LATTIERO-CASEARIO</p>
<p><i>Compiti caratteristici della comunità professionale (livello di qualificazione)</i></p>	<p>L'esperto lattiero-caseario è una figura professionale che possiede le seguenti competenze e conoscenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Analisi dell'intero percorso della filiera e delle problematiche di produzione e commercializzazione 2. Conoscenza ed applicazione della certificazione di filiera 3. Individuazione e gestione dei più idonei processi di trasformazione nell'industria lattiero-casearia 4. Pianificazione di innovazione tecnologica e di prodotto 5. Analisi di controllo chimico e biologico di caseifici ed industrie lattiere 6. Individuazione e gestione dei più idonei processi di trasformazione 7. Conoscenza, applicazione e controllo del quadro normativo (igiene, sicurezza, biotecnologie e OGM, prodotti tipici) locale, nazionale e comunitario specifico del settore 8. Conoscenza delle procedure relative alla notifica, controllo e certificazione delle produzioni biologiche e relativa modulistica
<p><i>Continuità</i></p>	<p>Università</p>

<p><i>Denominazione iniziale del percorso di qualificazione (Diploma di Formazione Superiore)</i></p> <p>3</p>	<p>ESPERTO NELLA LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE DEL PESCE</p>
<p><i>Compiti caratteristici della comunità professionale (livello di qualificazione)</i></p>	<p>L'esperto nella lavorazione e trasformazione del pesce è una figura professionale che possiede le seguenti competenze e conoscenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pianificazione, realizzazione e controllo in autonomia operativa delle attività che consentono di ottenere un prodotto derivato a partire dal pesce fresco 2. Conoscenza e riconoscimento delle alterazioni e delle trasformazioni degli alimenti di origine animale 3. Conoscenza e riconoscimento della parassitosi nei prodotti ittici 4. Individuazione e gestione dei più idonei processi di trasformazione dei prodotti ittici freschi 5. Conoscenza e controllo operativo delle macchine e delle attrezzature utilizzate nella conservazione del pesce 6. Conoscenza, applicazione e controllo del quadro normativo (igiene, sicurezza, biotecnologie e OGM, prodotti tipici) locale, nazionale e comunitario specifico del settore 7. Conoscenza delle procedure relative alla notifica, controllo e certificazione delle produzioni biologiche e relativa modulistica
<p><i>11</i></p>	<p>Università</p>

2.4. Indicazioni su laboratori, stage e alternanza

Nel predisporre le attività formative occorre tener presente l'importanza dei laboratori e delle relative attrezzature al fine di formare un qualificato che sia in grado di sviluppare un numero ampio e vario di competenze, evitando una formazione specialistica, che presenterebbe un carattere angusto ed una eccessiva caratterizzazione su un aspetto della professionalità.

Per tali motivi, si consiglia la seguente dotazione di laboratori e di attrezzature:

<i>LABORATORIO</i>	<i>ATTREZZATURE</i>
Panificazione e pasticceria	Banco di pasticceria con specchio didattico a soffitto Banco di panificazione con specchio didattico a soffitto a 180° Impastatrici per panetteria e per pasticceria Forni per panetteria e per pasticceria Macchina sfogliatrice Macchina spezzatrice Food-processor e frullatori di vario tipo
Trasformazione degli alimenti	Banco di cucina Forno a microonde Forno elettrico ed a gas Apparecchio per imbustamento sottovuoto Generatore di vapore Sterilizzatore Tino pastorizzatore Surgelatore Cuocimix
Informatica	Computer con <i>software</i> Microsoft Office – collegamento ad Internet: 1 per allievo Stampante a colori

Uguualmente, è di fondamentale importanza la dimensione dello stage orientativo, formativo e di accompagnamento lavorativo.

Nel primo anno, come **stage orientativo**, si prevede l'organizzazione di una o due visite consistenti in tre momenti essenziali: incontro con testimoni; osservazione della realtà; verifica.

Nel secondo anno e nel terzo anno è previsto lo **stage di tipo formativo**.

Nel terzo anno lo **stage** assume anche la connotazione di **accompagnamento lavorativo** in vista di un possibile sbocco nel mondo del lavoro.

Queste attività da svolgere presso l'impresa costituiscono un aspetto rilevante del progetto, ragione per cui si definiscono i criteri riportati nella tabella seguente:

Parametri	STAGE ORIENTATIVO	STAGE FORMATIVO	STAGE DI ACCOMPAGNAMENTO LAVORATIVO
<i>Finalità</i>	<p>Aiutare la persona nella scelta di uno specifico percorso formativo o lavorativo, migliorando la sua comprensione di un profilo professionale e delle sue principali determinanti.</p>	<p>Favorire l'apprendimento di nuove competenze professionali. Sviluppare e consolidare le competenze già esistenti.</p>	<p>Verificare l'efficacia delle conoscenze e delle capacità acquisite nelle fasi precedenti. Completare lo sviluppo della professionalità necessaria per realizzare una performance di qualità.</p>
<i>Obiettivi</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Definire in modo realistico il proprio progetto professionale, partendo dalla manifestazione delle proprie aspettative e possibilità; • Migliorare la conoscenza del profilo professionale, in termini di competenze tecniche, abilità e capacità personali richieste; • Individuare con maggior precisione i requisiti d'accesso alla professione; • Acquisire gli elementi essenziali di cultura del lavoro; • Ampliare la conoscenza delle opportunità offerte dal mercato del lavoro locale; • Migliorare la conoscenza del contesto lavorativo, dei processi produttivi, dell'organizzazione del lavoro; • Verificare la coerenza tra le conoscenze teoriche e la realtà lavorativa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare specifiche abilità operative richieste dal ruolo professionale sperimentato; • Apprendere attraverso l'azione nuove competenze; • Organizzare e gestire le operazioni e i compiti assegnati in modo razionale, tale da garantire una qualità soddisfacente del lavoro svolto; • Imparare a gestire in maniera non conflittuale le relazioni con gli altri; • Acquisire un livello accettabile di padronanza nell'uso delle tecnologie e degli strumenti di lavoro; • Conoscere e decodificare i concetti e i linguaggi tipici della professione; • Sviluppare una visione d'insieme del processo lavorativo, necessaria per capire il rapporto tra il proprio lavoro e la mission dell'azienda. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la realtà organizzativa; • Sperimentare il ruolo professionale; • Addestrare al lavoro; • Imparare a gestire le situazioni critiche mantenendo il controllo delle pulsioni emotive; • Imparare a gestire la proprie attività in relazione a una precisa programmazione temporale.
<i>Caratteristiche metodologiche</i>	<p>La principale modalità di apprendimento è l'osservazione, non è da escludere la possibilità di eseguire alcune semplici operazioni.</p>	<p>Prevede un impegno dell'allievo nello svolgimento di intere sequenze lavorative o di parti di esse. E' la tipologia più utilizzata e può essere, peraltro, replicata anche al secondo anno, con una maggior complessità di contenuti e un'attenzione più marcata ai risultati della performance.</p>	<p>L'allievo è ora in grado di presidiare interamente il ruolo e in piena autonomia. L'azienda comincia a valutare la qualità e l'efficacia delle prestazioni applicando al lavoro dello stagista gli stessi criteri di giudizio che sono impiegati per gli altri lavoratori che assolvono le medesime funzioni.</p>

<i>Prerequisiti</i>	<p>La collocazione naturale di questa tipologia di stage è all'inizio di un percorso formativo. La natura orientativa dell'intervento implica un'attenzione particolare alla creazione di un clima favorevole all'inserimento dello stagista e alla costruzione di relazioni di fiducia reciproca. Da parte dell'azienda deve esserci una disponibilità di fondo a garantire l'accesso dell'allievo alle principali fonti informative e a consentire l'osservazione dell'ambiente lavorativo.</p>	<p>Implica una fase propedeutica di preparazione e di formazione in aula e in laboratorio. Pertanto, non è consigliabile inserire questa tipologia di stage all'inizio di un percorso formativo.</p>	<p>La collocazione ideale di questo stage è al termine di un percorso formativo articolato in una prima fase di formazione teorica e in una seconda fase di stage formativo.</p>
<i>Modalità d'erogazione</i>	<p>Durata: 10-12 ore articolate in due giornate sotto forma di visita strutturata in tre momenti essenziali: incontro con testimoni, osservazione della realtà, verifica. Le principali figure coinvolte sono: responsabile stage, formatori, tutor CFP, responsabile aziendale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Durata: 160 ore articolate in 20 giornate lavorative; • Presenza di un tutor aziendale; • Forum infrastage da tenersi al termine di ogni settimana, finalizzati alla rielaborazione dei vissuti personali e delle esperienze problematiche incontrate; • Prova conclusiva; • Figure coinvolte: responsabile stage docenti, tutor CFP, tutor aziendale, colleghi di lavoro; 	<ul style="list-style-type: none"> • Durata: 200 ore articolate in 5 settimane lavorative (stage formativo + stage di accompagnamento lavorativo); • Forum infrastage da tenersi al termine di ciascuna settimana, finalizzati alla rielaborazione dei vissuti personali e delle esperienze problematiche incontrate; • Prova conclusiva; • Figure coinvolte: tutor aziendale, colleghi di lavoro, responsabile stage;
<i>Strumenti</i>	<p>Scheda progetto stage, schede di osservazione, strumenti di valutazione.</p>	<p>Scheda progetto stage; scheda di definizione del profilo professionale dell'allievo; scheda di elaborazione aziendale del profilo di stage; planning allievo; scheda delle attività settimanali; strumenti di valutazione.</p>	<p>Scheda progetto stage; scheda di definizione del profilo professionale dell'allievo; scheda di elaborazione aziendale del profilo di stage; planning allievo; scheda delle attività settimanali; strumenti di valutazione.</p>
<i>Funzioni del CFP</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Preparazione della visita di stage in collaborazione con l'azienda; • Progettazione didattica e formativa; • Predisposizione del potenziale professionale dell'allievo, sia attraverso colloqui individuali sia mediante i gruppi di lavoro e i laboratori; • Valutazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Progettazione formativa e didattica; • Elaborazione del piano di stage con l'azienda; • Definizione del profilo professionale; • Gestione dei rientri; Valutazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Progettazione formativa e didattica; • Elaborazione del piano di stage con l'azienda; • Definizione del profilo professionale dell'allievo; • Gestione dei rientri; • Valutazione

La metodologia dell'alternanza riprende ed accentua la didattica dello *stage*. Essa consente di realizzare un percorso formativo coerente e compiuto nel quale si integrano reciprocamente attività formative di aula, di laboratorio ed esperienze svolte nella concreta realtà dell'organizzazione di lavoro e di impresa.

La sua elaborazione richiede la definizione di un modello formativo che consenta di conseguire delle qualifiche e dei diplomi di formazione, alternando formazione e lavoro basato sull'approccio pedagogico tipico della formazione professionale (valorizzazione delle esperienze lavorative, approccio induttivo, ecc.) all'interno del quadro di standard definiti per i percorsi formativi.

Al fine di garantire che tali aspetti siano presenti, anche l'azienda, così come il Centro, dovrà attivare e mettere a disposizione risorse tecniche, umane e strutturali adeguate attraverso l'attivazione di un apposito presidio formativo aziendale, secondo la logica dell'apprendimento organizzativo (*learning organization*). Ciò deve essere definito, garantendo la continuità e l'organicità delle azioni, specie là dove le specificità organizzative e lavorative dell'azienda non consentono di acquisire “naturalmente” una visione ampia del processo di lavoro e delle competenze necessarie e il neo-inserito deve lavorare con operatori diversi.

Per tutti questi motivi, va realizzata un'intesa tra le parti coinvolte, impresa ed organismo formativo, al fine di determinare:

- Lo “*status*” dei soggetti coinvolti (il giovane in alternanza)
- Il ruolo della struttura formativa e dell'azienda e le modalità di collaborazione
- Gli aspetti ‘gestionali’ (il sostegno al reddito dell'allievo, gli incentivi per le imprese e l'assistenza tutoriale)
- Le modalità di certificazione dell'esito positivo delle attività e di valutazione dei crediti formativi acquisiti dall'allievo

Le attività previste nell'ambito dell'alternanza formativa, elaborate entro un piano formativo personalizzato, sono:

- Visita orientativa
- Conoscenza dell'impresa e dei ruoli
- Micro-realizzazione
- Laboratorio di simulazione
- Apprendimento sul compito
- *Project work*

Queste attività verranno realizzate - in forma combinata - secondo un piano formativo coerente con le caratteristiche degli allievi e valorizzando le potenzialità formative dell'impresa.

PARTE II:

GUIDA PER IL PIANO FORMATIVO

1. SCHEDA PER IL PIANO FORMATIVO

PRIMO ANNO

Attività e prodotti	Obiettivi formativi	Durata	Personale e compiti	Prerequisiti
<p>REALIZZAZIONE ATTIVITA' DI ACCOGLIENZA</p> <p>• DOSSIER SULLA COMUNITA' PROFESSIONALE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere la conoscenza della realtà formativa in cui gli allievi si sono inseriti (ambiente, laboratori, regolamento, personale educativo, ecc.) • Promuovere negli allievi la conoscenza delle caratteristiche personali, delle proprie possibilità e dei propri limiti, per valutare il proprio inserimento nella comunità professionale in vista di una conferma della scelta fatta • Promuovere l'interesse, la sensibilità e la curiosità verso la professione • Promuovere la collaborazione e la cooperazione degli allievi tra loro • Promuovere lo sviluppo delle capacità di ascolto, di dialogo e di confronto, accogliendo con la giusta misura di prudenza e di rispetto quanto dicono gli altri • Promuovere negli allievi la presa di coscienza delle proprie dinamiche personali che portano all'affermazione della propria identità attraverso rapporti costruttivi con adulti di riferimento e coetanei • Aiutare gli allievi a porre le prime basi per superare le dimensioni strumentali della Patente Europea per il Computer (Ecdl) e dimostrare di considerare la multimedialità e l'uso degli strumenti informatici un fecondo ambiente di apprendimento, in prospettiva teorica e/o professionale 	40 ore	<p>Tutor-coordinatore: cura l'aspetto relazionale del gioco di conoscenza iniziale e l'organizzazione delle visite dei ragazzi al Centro e degli incontri con le varie figure (direttore, allievi dell'ultimo anno, formatori, ecc.)</p> <p>Formatore dell'area dei linguaggi: cura l'aspetto linguistico dell'intervista e della sua trascrizione e dell'intero lavoro, sia esso in forma di cartellone, di fascicolo o di presentazione di <i>PowerPoint</i></p> <p>Formatore dell'area tecnologica: responsabile del supporto informatico per la realizzazione del lavoro (per fare questo è possibile fare riferimento alle schede di informatica 1 e 2 riguardanti il salvataggio dei dati personali su <i>floppy</i> e la stesura di un <i>curriculum vitae</i> con <i>Word</i>); responsabile della corretta realizzazione del <i>reportage</i> fotografico</p> <p>Formatore dell'area professionale: cura la visita degli allievi ai laboratori e la spiegazione, rispondendo all'intervista, degli aspetti essenziali della comunità professionale di appartenenza</p> <p>Formatore dell'area scientifica: cura il rispetto dell'ambiente durante la visita dei ragazzi e di curare la gestione degli strumenti "matematici" (righe, squadre, ecc.) per la realizzazione dei cartelloni o dei fascicoli</p>	Non è richiesto alcun tipo di prerequisito
<p>REALIZZAZIONE PRODOTTO PROFESSIONALE</p> <p>• REALIZZAZIONE DI UN SACCHETTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Favorire l'autovalutazione del lavoro svolto per il miglioramento della conoscenza di sé • Favorire l'apprendimento alla precisione 	50 ore	<p>Formatore dell'area scientifica: responsabile di fornire le nozioni di geometria che rendano gli allievi consapevoli dell'utilità che tali nozioni hanno nella vita quotidiana (rispondenza tra la realtà quotidiana e la rappresentazione che la geometria ne dà); responsabile di spiegare la differenza tra la pro-</p>	Non è richiesto alcun tipo di requisito

Attività e prodotti	Obiettivi formativi	Durata	Personale e compiti	Prerequisiti
DI CARTA (CONFEZIONAMENTO)			tezione che la carta offre agli alimenti (polvere) e che altri materiali possono offrire (per esempio la plastica protegge anche da umidità) Formatore dell'area professionale Responsabile di far eseguire il disegno su carta per alimenti e di spiegare l'importanza dell'uso di colla non tossica	
REALIZZAZIONE PRODOTTO PROFESSIONALE • ANALISI DEL MERCATO E DELLA CONCORRENZA / GASTRONOMIA	<ul style="list-style-type: none"> • Far acquisire una proprietà di linguaggio del lessico della comunità professionale, sviluppando la capacità di espressione mediante l'utilizzo di termini tecnici • Promuovere negli allievi la capacità di abituarsi a ragionare sul perché e sul come di problemi pratici e astratti, isolando cause ed effetti e di maturare competenze di giudizio e di valutazione, abituandosi ad associare e classificare in diversi livelli gerarchici i vari aspetti di un problema • Sviluppare la capacità di sintesi nella rappresentazione grafica di concetti differenti • Mettere l'allievo in grado di documentare le sue impressioni ed i suoi giudizi • Stimolare gli allievi ad acquisire una conoscenza sempre più approfondita delle classi merceologiche • Favorire l'impiego di strumentazioni informatiche per le rilevazioni • Sviluppare nell'allievo la creatività nel realizzare un progetto assegnato • Promuovere negli allievi la consapevolezza del valore delle regole nelle logiche di mercato e quindi nella convivenza civile (i bancomatisti dei supermercati visitati ricevono dagli allievi punteggi minori in caso non rispettino le normative vigenti, ad esempio non indossano il copriscapo o non detraggono la tara nel peso degli alimenti venduti) 	40 ore	Formatore dell'area scientifica: responsabile dell'UdA, norme HACCP, merceologia Formatore dell'area professionale: caratteristiche organolettiche dei prodotti alimentari Formatore dell'area tecnologica: tabella Excel Tutor-coordinatore: responsabile di curare l'aspetto relazionale di questa attività e la gestione della comunicazione	Come prerequisite è prevista la conoscenza delle norme HACCP e della merceologia di base

Attività e prodotti	Obiettivi formativi	Durata	Personale e compiti	Prerequisiti
<p><i>ELABORAZIONE DI UN BUDGET</i></p> <p>• ACQUISTO DI UN FOOD-PROCESSOR</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Favorire negli allievi la capacità di avvertire la differenza tra il bene ed il male ed orientarsi di conseguenza nelle scelte di vita e nei comportamenti sociali e civili • Sviluppare abilità e caratteristiche personali attraverso la personalizzazione delle proprie scelte, potenziando la capacità decisionale in presenza di risorse materiali e temporali limitate • Favorire negli allievi un processo attraverso cui arrivare a possedere un adeguato numero di strumenti formali, matematici o comunque logici, e saperli applicare a diversi ambiti di problemi generali e specifici • Stimolare i ragazzi, attraverso uno strumento multimediale interattivo che parte da una situazione concreta (l'acquisto di un food-processor), ad acquisire la terminologia e le regole di base dell'economia aziendale • Offrire agli allievi l'opportunità di avere strumenti concreti per muoversi agevolmente entro la "quotidianità", sapendo svolgere i compiti da essa richiesti • Promuovere negli allievi la conoscenza critica dei concetti matematici, in modo da poter operare con essi nella risoluzione di problemi concreti 	50 ore	<p>Formatore dell'area scientifica: responsabile, piano di lavoro, <i>budget</i>, valutazione.</p> <p>Formatore dell'area dei linguaggi: responsabile degli interventi linguistici.</p> <p>Formatore area professionale: supporto tecnico (confronto fra modelli)</p> <p>Tutor-coordinatore: supporto del <i>team</i> di corso</p> <p>Formatore area tecnologica: aspetti informatici.</p>	Superamento dei moduli su convivenza civile ed economia
<p><i>ORGANIZZAZIONE EVENTO FINALE</i></p> <p>• EVENTO FINALE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere negli allievi la consapevolezza delle proprie capacità, attitudini e aspirazioni e delle condizioni di realtà in cui si possono valorizzare e realizzare • Promuovere la collaborazione e la cooperazione tra gli allievi • Promuovere nei ragazzi la consapevolezza del percorso svolto durante l'anno, delle capacità sviluppate, dei prodotti realizzati e delle 	20 ore	<p>Tutor-coordinatore: cura l'aspetto relazionale della festa e del contatto con i genitori. Responsabile, inoltre, del coordinamento generale dell'attività, soprattutto delle sue parti espressive e relazionali</p> <p>Formatore dell'area dei linguaggi: cura l'aspetto linguistico delle interviste e delle relative trascrizioni, e dei cartelloni illustrativi del-</p>	Acquisizione delle competenze relative al primo anno

Attività e prodotti	Obiettivi formativi	Durata	Personale e compiti	Prerequisiti
<p><i>segue:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● EVENTO FINALE 	<p>potenzialità ancora da sviluppare</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Promuovere negli allievi la capacità di comunicare, attraverso varie modalità (multimediali, espressive, linguistiche, grafiche), i propri vissuti e le proprie esperienze personali ● Promuovere negli allievi la coscienza delle proprie dinamiche personali che portano all'affermazione della propria identità attraverso rapporti costruttivi con adulti di riferimento e coetanei ● Promuovere negli allievi la capacità di padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire in maniera costruttiva il confronto sociale 		<p>la mostra</p> <p>Formatore dell'area tecnologica: cura il supporto informatico per la realizzazione del lavoro e la corretta realizzazione del <i>reportage</i> fotografico e delle riprese video</p> <p>Formatore dell'area professionale: cura l'allestimento della mostra dei lavori prodotti e della realizzazione del cartellone sul ciclo di produzione dei lavori svolti</p> <p>Formatore dell'area storico-socio-economica: responsabile della preparazione e della rappresentazione delle scenette scherzose e della raccolta del materiale utile per produrre la presentazione in <i>PowerPoint</i> o la videocassetta</p> <p>Formatore dell'area scientifica: responsabile del rispetto dell'ambiente durante lo svolgimento della festa e di curare la gestione degli strumenti "matematici" (righelli, squadre, ecc.) per la realizzazione dei cartelloni</p>	

SECONDO ANNO

Attività e prodotti	Obiettivi formativi	Durata	Personale e compiti	Prerequisiti
<p>REALIZZAZIONE ATTIVITA' DI ACCOGLIENZA</p> <p>• SCHEDE DI PRESENTAZIONE ATTIVITA' ESTIVA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere la capacità di servirsi con proprietà degli strumenti di consultazione e degli strumenti informatici, per ottenere documentazioni, scrivere e archiviare • Aiutare gli allievi a porre le basi per superare le dimensioni strumentali della Patente Europea per il Computer (Ecdl) e dimostrare di considerare la multimedialità e l'uso degli strumenti informatici in fecondo ambiente di apprendimento, in prospettiva teorica e/o professionale • Promuovere la capacità di navigare in Internet per risolvere problemi, mirando alla selezione delle informazioni adeguate • Promuovere la capacità di leggere e produrre testi di differenti dimensioni e complessità, ben costruiti sia a livello grammaticale-sintattico, sia a livello comunicativo, adatti alle varie situazioni interattive • Favorire negli allievi l'acquisizione di conoscenze solide sulla struttura grammaticale dell'italiano, anche con opportuni confronti con l'inglese • Promuovere l'utilizzo della lingua inglese per i principali scopi comunicativi e operativi • Promuovere la capacità di operare, orientandosi nello spazio e nel tempo, confronti costruttivi fra realtà geografiche e storiche diverse • Promuovere il rispetto, la cura, la conservazione e il miglioramento dell'ambiente • Promuovere la comprensione della realtà naturale con atteggiamento di curiosità, attenzione e rispetto • Facilitare negli allievi l'utilizzo efficace per l'espressione di sé e per la comunicazione 	<p>45 ore</p>	<p>Tutor-coordinatore: responsabile dell'aspetto relazionale di questa attività e la gestione della comunicazione</p> <p>Formatore dell'area dei linguaggi: responsabile dell'aspetto linguistico di tutto il lavoro e, in particolare, della stesura del diario e della traduzione in lingua inglese delle vignette</p> <p>Formatore dell'area tecnologica: cura il supporto informatico per la realizzazione del lavoro e l'apprendimento di un adeguato uso di Internet e delle sue risorse</p> <p>Formatore dell'area storico-socio-economica: responsabile di guidare i ragazzi nella scelta delle informazioni circa gli aspetti storici e culturali del luogo sul quale attuano la ricerca e nella sistematizzazione di queste informazioni</p> <p>Formatore dell'area scientifica: responsabile dell'adeguato utilizzo delle competenze matematiche per il calcolo delle distanze percorse e delle spese effettuate e della guida agli allievi nella scelta delle informazioni circa gli aspetti geografici e naturali del luogo sul quale attuano la ricerca</p> <p>Formatore dell'area professionale: responsabile di una riflessione-relazione sull'eventuale esperienze di tirocinio formativo in azienda</p>	<p>Acquisizione delle competenze relative al primo anno</p>

Attività e prodotti	Obiettivi formativi	Durata	Personale e compiti	Prerequisiti
<p>PREPARAZIONE GUIDA MOTORINO</p> <ul style="list-style-type: none"> • CONSEGUIMENTO DELLAPATENTE PER IL MOTORINO 	<p>interpersonale anche codici, tra loro intergrati o autonomi (fotografia, cinema, Web, ecc.) diversi dalla parola</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promuovere negli allievi la consapevolezza del valore delle regole nella convivenza civile • Promuovere il rispetto delle funzioni e delle regole della vita sociale e istituzionale, riconoscendone l'utilità e impegnandosi a comprenderne le ragioni • Facilitare negli allievi l'assunzione di comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo • Promuovere negli allievi il senso di rispetto e di cura per le cose in loro possesso (in questo caso per il motorino) 	50 ore	<p>Tutor-coordinatore: responsabile del l'aspetto relazionale dell'UdA e dell'organizzazione degli incontri degli allievi con il rappresentante delle forze dell'ordine e della prova pratica finale</p> <p>Formatore dell'area dei linguaggi: responsabile dell'elaborazione delle domande e dell'aspetto linguistico dell'intervista al rappresentante delle forze dell'ordine e della stesura della domanda di ammissione per sostenere l'esame</p> <p>Formatore dell'area storico-socio-economica: responsabile del modulo di educazione alla convivenza civile e della presentazione delle implicanze burocratiche relative al possesso e all'utilizzo del motorino (bollo, assicurazione, bollino blu, revisione, ecc.)</p> <p>Formatore dell'area professionale: responsabile dell'aspetto pratico relativo alla manutenzione del motorino</p> <p>Formatore dell'area scientifica: responsabile dell'adeguato utilizzo delle competenze matematiche per elaborare un <i>budget</i> per l'acquisto del motorino</p> <p>Docente abilitato a svolgere il corso: responsabile della preparazione e organizzazione dei corsi, della gestione amministrativa contabile delle attività connesse, della verifica del registro delle presenze, dell'identificazione dei candidati prima dell'esame, della lettura delle istruzioni per la compilazione delle schede d'esame e dello svolgimento della prova finale. Tale docente, nelle rispetto delle norme vigenti, deve essere: un insegnante di autoscuole, un'apparte-</p>	<p>Come prerequisiti sono richieste le conoscenze linguistiche, matematiche e meccaniche di base, acquisite con il primo anno</p>

Attività e prodotti	Obiettivi formativi	Durata	Personale e compiti	Prerequisiti
<p>ORGANIZZAZIONE EVENTO</p> <p>• ORGANIZZAZIONE DI UN VIAGGIO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Favorire negli allievi le condizioni per cui utilizzare tutti gli aspetti positivi che vengono da un corretto lavoro di gruppo • Promuovere negli allievi la capacità di ascolto, di dialogo, di confronto con le altre persone, in modo da acquisire capacità relazionali e comunicative • Promuovere negli allievi la capacità di risolvere con responsabilità, indipendenza e costruttività i normali problemi della vita quotidiana personale • Offrire agli allievi strumenti per acquisire capacità decisionali sulla base della conoscenza di sé e di un sistema di valori, in modo da saper concepire progetti di vario ordine • Aiutare gli allievi a superare prospettive d'analisi troppo parziali che impediscono la scoperta delle connessioni tra i vari campi del sapere, la convalidazione dei confini disciplinari, l'importanza unificatrice delle visioni globali 	100 ore	<p>nente alle forze di polizia, un carabiniere, un vigile urbano, una guardia di finanza, un docente in possesso delle competenze derivanti dall'aver organizzato e realizzato specifiche attività formative di educazione stradale, per almeno un triennio, certificato dal dirigente scolastico, o una persona designata dalle associazioni e dagli enti, pubblici e privati, impegnati in attività collegate alla circolazione stradale e riconosciuti dal Ministero dei Trasporti</p> <p>Formatore dell'area scientifica: cura irrichiami sulle conoscenze di base (le operazioni fondamentali, calcoli necessari per gestire un preventivo di spesa)</p> <p>Formatore area tecnologica: responsabile dello sviluppo delle conoscenze ed utilizzo degli strumenti informatici per la ricerca in rete, utilizzo della posta elettronica, utilizzo di <i>Word</i>, <i>Excel</i>, <i>PowerPoint</i>.</p> <p>Formatore dell'area dei linguaggi: cura lo sviluppo delle facoltà comunicative, conoscenze base della lingua inglese.</p> <p>Formatore area storico-socio-economica: cura la conoscenza dei luoghi, culture, usi e costumi delle località scelte.</p> <p>Tutor-coordinatore: responsabile del coinvolgimento, supporto, motivazione dei gruppi, dello sviluppo di tutti gli aspetti relativi allo sviluppo delle capacità personali coinvolti.</p>	Saperi di base che di norma vengono erogati durante il primo anno
<p>REALIZZAZIONE PRODOTTO PROFESSIONALE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Favorire la capacità di ragionare secondo un ciclo di lavoro negli allievi. • Accrescere l'individuazione delle fonti di pericolo presenti nel luogo di lavoro adottando le misure di prevenzione e protezione necessarie 	50 ore	<p>Formatore dell'area professionale: responsabile dell'UdA, preparazione della pasta sfoglia a mano e a macchina</p> <p>Formatore dell'area tecnologica: tabella <i>Excel</i></p>	Acquisizione delle competenze relative al primo anno

Attività e prodotti	Obiettivi formativi	Durata	Personale e compiti	Prerequisiti
<p>• COMPARAZIONE DI PASTA SFOGLIA PRODOTTA A MANO ED A MACCHINA) DAGLI ALLIEVI</p>	<p>per la tutela del lavoratore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare la consapevolezza di lavorare in modo cooperativo • Sviluppare abilità e caratteristiche professionali nel campo della ristorazione • Favorire la consapevolezza che il lavoratore è inserito in un contesto sociale più ampio che vede il coinvolgimento di altri soggetti • Mettere l'allievo in grado di documentare le caratteristiche organolettiche di prodotti alimentari • Accrescere negli allievi la capacità decisionale in presenza di alternative • Sviluppare negli allievi la capacità di sintesi negli allievi. • Promuovere la capacità di imparare a riconoscere e superare gli errori e gli insuccessi, avvalendosi anche delle opportunità offerte dall'ambiente di apprendimento e sociale 	20 ore	<p>Tutor-coordinatore: responsabile dell'aspetto relazionale di questa attività e la gestione della comunicazione</p>	Come prerequisito è prevista l'acquisizione delle competenze relative al secondo anno.
<p>ORGANIZZAZIONE EVENTO FINALE</p> <p>• EVENTO FINALE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere negli allievi la consapevolezza del percorso svolto durante il corso dell'anno, delle capacità sviluppate, dei prodotti realizzati e delle potenzialità ancora da sviluppare • Far riflettere gli allievi sulla esperienza di <i>stage</i>, che facilita la presa di coscienza delle proprie dinamiche personali che portano all'affermazione della propria identità attraverso rapporti costruttivi con adulti già inseriti nel mondo del lavoro • Promuovere negli allievi la capacità di padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire in maniera costruttiva il confronto sociale • Sviluppare la consapevolezza di lavorare in modo cooperativo 	20 ore	<p>Tutor-coordinatore: responsabile dell'aspetto relazionale della festa e del contatto con i genitori. Responsabile, inoltre, del coordinamento generale dell'attività, soprattutto delle sue parti espressive e relazionali</p> <p>Formatore dell'area dei linguaggi: responsabile dell'aspetto linguistico delle interviste e delle relative trascrizioni, e dei cartelloni illustrativi della mostra</p> <p>Formatore dell'area tecnologica: cura il supporto informatico per la realizzazione del lavoro e la corretta realizzazione del <i>reportage</i> fotografico e delle riprese video</p> <p>Formatore dell'area professionale: cura l'allestimento della mostra dei lavori prodotti e della realizzazione del cartellone sul ciclo di produzione dei lavori svolti; responsabile della</p>	Come prerequisito è prevista l'acquisizione delle competenze relative al secondo anno.

Attività e prodotti	Obiettivi formativi	Durata	Personale e compiti	Prerequisiti
<p>STAGE AZIENDALE</p>	<ul style="list-style-type: none"> Sviluppare abilità e caratteristiche professionali nel campo della ristorazione 		<p>preparazione dei prodotti alimentari offerti durante il rinfresco Formatore dell'area storico-socio-economica: responsabile della preparazione e della raccolta del materiale utile per produrre la presentazione in PowerPoint o la videocassetta Formatore dell'area scientifica: cura il rispetto dell'ambiente durante lo svolgimento della festa e di curare la gestione degli strumenti “matematici” (righelli, squadre, ecc.) per la realizzazione dei cartelloni</p>	
	<p>Durante il secondo anno è prevista, come elemento essenziale del percorso formativo, l'esperienza di <i>stage</i> da svolgersi in circa 160 ore con le modalità indicate nella guida.</p>			

TERZO ANNO

Attività e prodotti	Obiettivi formativi	Durata	Personale e compiti	Prerequisiti
<p>ORGANIZZAZIONE EVENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • VISITA CULTURALE AD UNA CITTA' D'ARTE ITALIANA 	<ul style="list-style-type: none"> • Favorire tra gli allievi le condizioni, per cui utilizzare tutti gli aspetti positivi che derivano da un corretto lavoro di gruppo • Promuovere negli allievi la capacità di ascolto, di dialogo, di confronto con le altre persone, in modo da acquisire capacità relazionali e comunicative • Offrire agli allievi strumenti per acquisire capacità decisionali sulla base della conoscenza di sé e di un sistema di valori, in modo da saper concepire progetti di vario ordine • Aiutare gli allievi a superare prospettive d'analisi troppo parziali, che impediscono la scoperta delle connessioni tra i vari campi del sapere, la convalidazione dei confini disciplinari, l'importanza unificatrice delle visioni globali • Promuovere negli allievi la capacità di avere memoria del passato, riconoscerne la permanenza nel presente e far tesoro di queste consapevolezza per la soluzioni dei problemi che si incontrano e per la progettazione del futuro • Favorire la conoscenza dei luoghi/sedi istituzionali dello Stato italiano • Sensibilizzare gli allievi sulle tappe fondamentali sui luoghi della storia italiana • Promuovere la riflessione sui contenuti appresi e sugli insegnamenti delle principali figure della cultura e della storia, confrontandoli con le dinamiche del proprio io • Promuovere negli allievi la capacità di leggere un'opera d'arte, apprezzare e valorizzare il patrimonio artistico ed ambientale • Aiutare gli allievi a riconoscere i tratti e dimensioni specifiche della cultura e del vivere 	40 ore	<p>Tutor-coordinatore: responsabile della UdA; supporto organizzativo e rapporti con le famiglie</p> <p>Formatore dell'area socio-economico: responsabile dell'aspetto linguistico delle interviste e delle relative trascrizioni, e dei cartelloni illustrativi della mostra</p> <p>Formatore area dei linguaggi: sviluppo delle capacità di: organizzare un lavoro di gruppo, di sintetizzare ed elaborare relazioni scritte ed orali sull'evento; comunicare e gestire relazioni.</p>	<p>Conoscenze e capacità relative al secondo anno</p>

Attività e prodotti	Obiettivi formativi	Durata	Personale e compiti	Prerequisiti
<p><i>REALIZZAZIONE PRODOTTO PROFESSIONALE</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● ANALISI DEL MERCATO E DELLA CONCORRENZA / PANETTERIA 	<p>sociale contemporanei, radici che li legano al mondo classico e giudaico-cristiano e l'identità spirituale e materiale dell'Italia e dell'Europa</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Promuovere negli allievi la capacità di abilitarsi a ragionare sul perché e sul come di problemi pratici e astratti, isolando cause ed effetti e di maturare competenze di giudizio e di valutazione, abituandosi ad associare e classificare in diversi livelli gerarchici i vari aspetti di un problema ● Promuovere nell'allievo un atteggiamento che tende a schematizzare concetti diversi ed a ricondurli a fattispecie astratte di riferimento applicabili a diverse realtà 	<p>40 ore</p>	<p>Formatore dell'area scientifica: responsabile dell'UdA, norme HACCP, merceologia Formatore dell'area professionale: caratteristiche organolettiche dei prodotti alimentari, i 7 difetti del pane Formatore dell'area tecnologica: tabella Excel Tutor-coordinatore: responsabile dell'aspetto relazionale di questa attività e la gestione della comunicazione</p>	<p>Conoscenze e capacità relative al secondo anno</p>
<p><i>REALIZZAZIONE PRODOTTO PROFESSIONALE</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● CARTA DEL PANE (ASSOCIARE AD UN TIPO DI PANE UNA SPECIFICA PIETANZA) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Stimolare la ricerca di documentazione quale supporto per il proprio lavoro ● Sviluppare abilità e caratteristiche personali che portino in seguito alla personalizzazione dei percorsi lavorativi secondo scelte proprie ● Promuovere negli allievi la capacità di affrontare un tema e di gestirlo e svilupparlo nei suoi diversi aspetti, attraverso l'utilizzo di diverse competenze ● Promuovere negli allievi l'utilizzo di strumenti informatici per ottenere documentazione, elaborare grafici ed immagini, riprodurre immagini e riutilizzarle, scrivere ed archiviare ● Offrire agli allievi strumenti per prendere consapevolezza del passato, riconoscerne la permanenza nel presente e far tesoro di queste consapevolezze per la soluzione dei problemi che si incontrano e per la progettazione del futuro 	<p>40 ore</p>	<p>Formatore dell'area professionale: responsabile dell'UdA, presentazione del piano di lavoro, valutazione del prodotto, supporto tecnico Formatore dell'area tecnologica: supporto informatico Tutor-coordinatore: responsabile delle parti espressive e di presentazione del lavoro</p>	<p>Allievi del terzo anno</p>

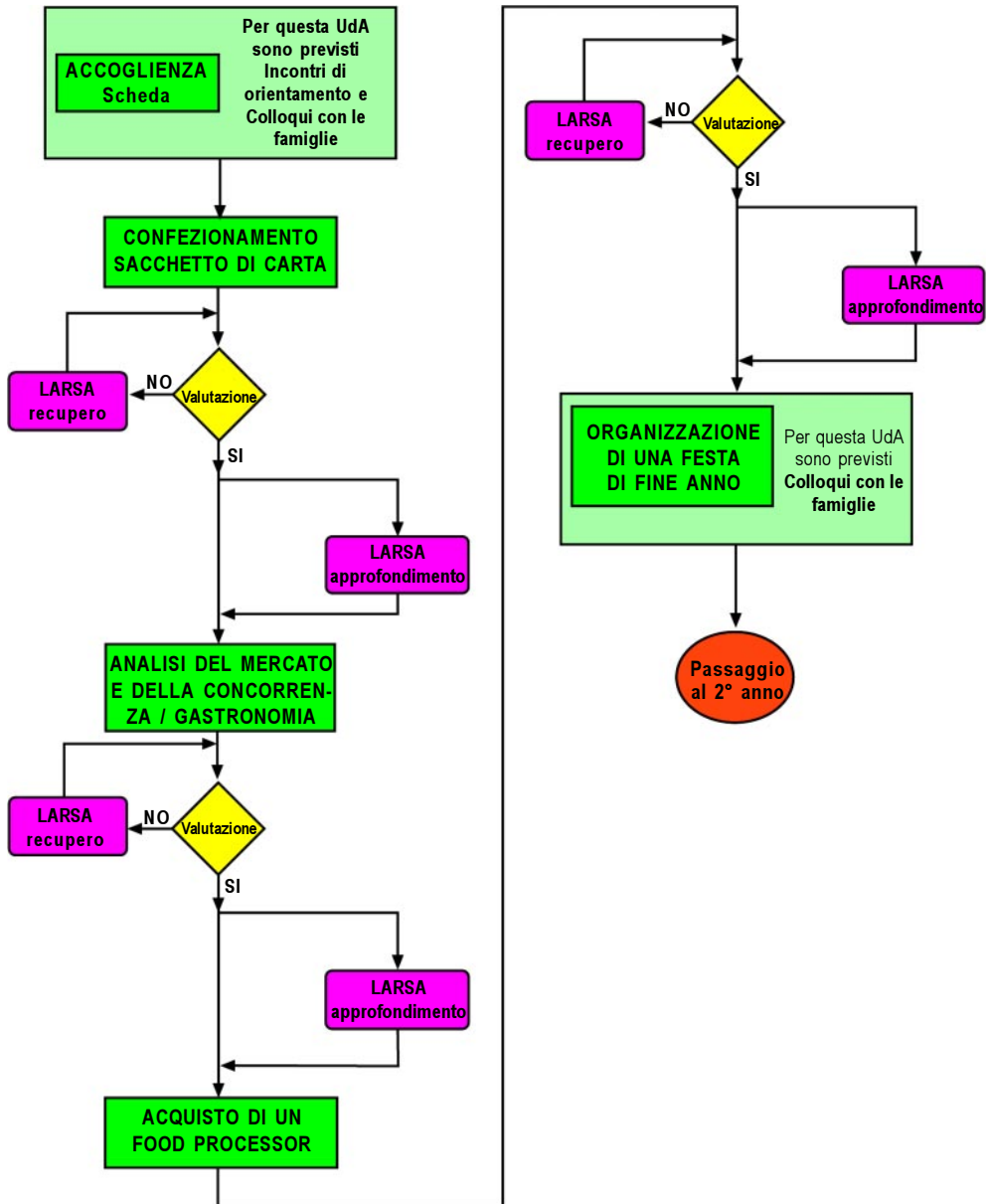
Attività e prodotti	Obiettivi formativi	Durata	Personale e compiti	Prerequisiti
<p>SVILUPPO ATTIVITÀ DI ORDINE SOCIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • ORGANIZZAZIONE DI UN BUFFET 	<ul style="list-style-type: none"> • Stimolare gli allievi alla riscoperta della tradizione storico-sociale e culturale della propria realtà • Sviluppare la capacità di aprirsi alle diverse realtà culturali • Favorire il lavoro organizzativo di gruppo e stimolare gli allievi ad individuare i vantaggi della cooperazione • Sviluppare abilità e caratteristiche professionali nel campo della ristorazione • Adottare comportamenti adeguati alle norme igieniche e di sicurezza • Svolgere lavorazioni di panetteria, pasticceria, trasformazione degli alimenti • Sviluppare nell'allievo il senso di appartenenza alla comunità professionale • Accrescere nell'allievo la consapevolezza che egli, dopo aver appreso i concetti chiave, è in grado di organizzare autonomamente un evento sociale di tipo <i> catering </i> • Stimolare la creatività personale dell'allievo ed il suo senso estetico • Condurre gli allievi ad essere consapevoli delle proprie capacità, attitudini ed aspirazioni e delle condizioni di realtà che le possono valorizzare e realizzare • Promuovere capacità di interazione con compagni e formatori in modo corretto, assumendo un comportamento rispettoso e solidale, e riconoscendo il proprio ruolo 	100 ore	<p>Formatore dell'area professionale: responsabile dell'unità di apprendimento, presentazioni del piano di lavoro, laboratorio ed esperienza pratica</p> <p>Formatore dell'area dei linguaggi: responsabile di curare l'elaborazione delle domande della scheda di valutazione</p> <p>Tutor-coordinatore: coinvolgimento, supporto, motivazione dei gruppi, sviluppo di tutti gli aspetti relativi allo sviluppo delle capacità personali coinvolte.</p>	Allievi del terzo anno
<i>ESAME FINALE DI QUALIFICA</i>				

Durante il terzo anno è prevista, come elemento essenziale del percorso formativo, l'esperienza di *stage* da svolgersi in circa 200 ore con le modalità indicate nella guida.

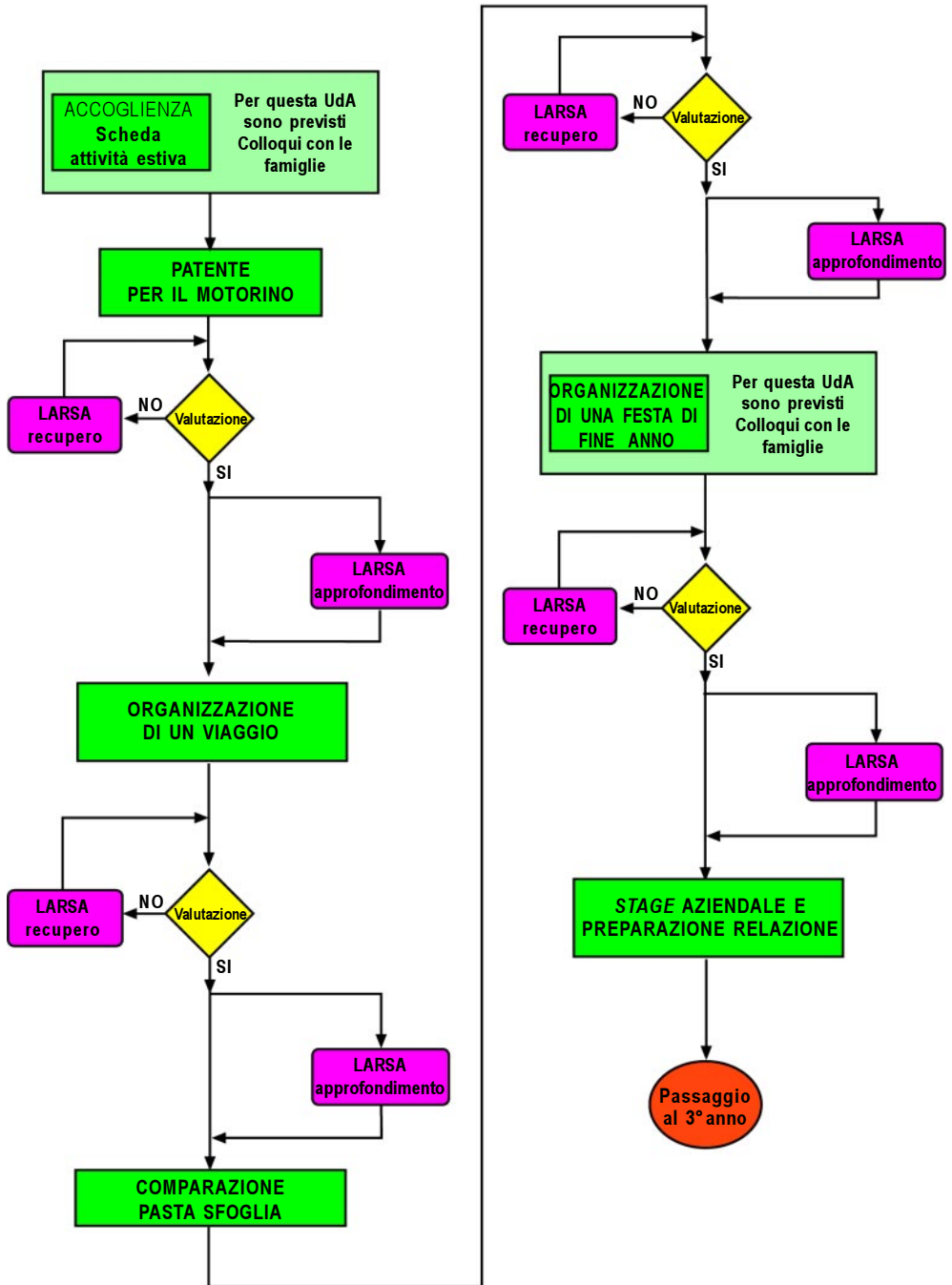
A seguito di questa esperienza formativa risulta importante elaborare una relazione di stage attraverso cui l'allievo rifletta sull'esperienza realizzata, riconsami le dinamiche e verifichi il processo di apprendimento in essa avvenuto, al fine di trarne elementi significativi e riproducibili in vista di un futuro inserimento lavorativo.

2. PROSPETTIVA TEMPORALE: FLOW CHART

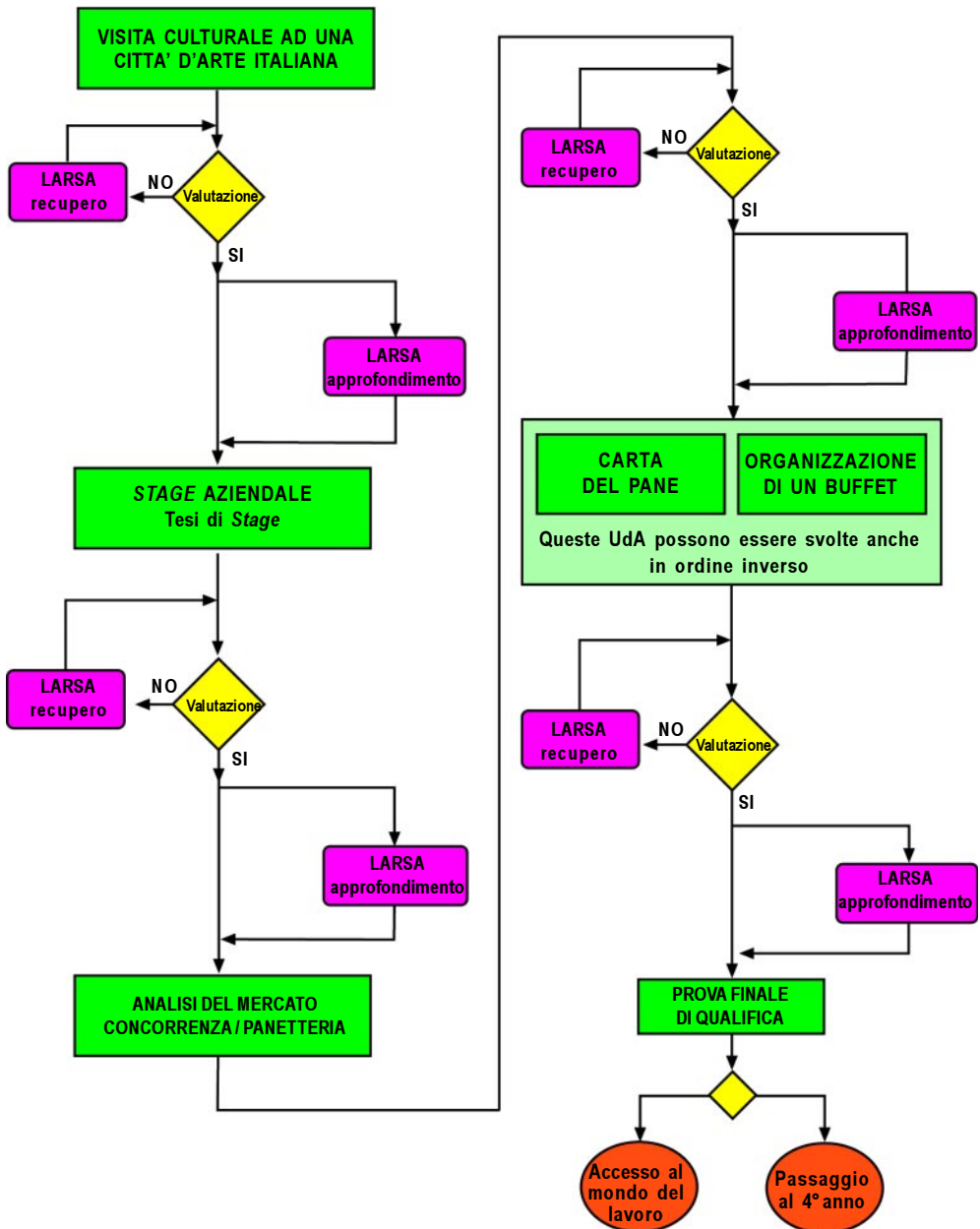
ESEMPIO DI SVILUPPO OPERATIVO DISTRIBUITO PER ANNI: PRIMO ANNO



**ESEMPIO DI SVILUPPO OPERATIVO DISTRIBUITO PER ANNI:
SECONDO ANNO**



**ESEMPIO DI SVILUPPO OPERATIVO DISTRIBUITO PER ANNI:
TERZO ANNO**



PARTE III:

***DESCRIZIONE DELLE
UNITÀ DI APPRENDIMENTO***

(U d A)

1. Unità di Apprendimento per il primo anno

Elenco degli strumenti proposti per il Primo anno

N.	NATURA	SPECIFICAZIONE
1	Unità di apprendimento <i>Accoglienza</i>	Scheda Strumenti
2	Unità di apprendimento <i>Confezionamento sacchetto di carta</i>	Scheda Strumenti
3	Unità di apprendimento <i>Analisi del mercato e della concorrenza /gastronomia</i>	Scheda Strumenti
4	Unità di apprendimento <i>Acquisto di un food-processor</i>	Scheda Strumenti
6	Unità di apprendimento <i>Evento finale</i>	Scheda Strumenti

1.1 UNITÀ DI APPRENDIMENTO
“Dossier sulla comunità professionale”
Primo anno

Denominazione	Realizzazione attività di accoglienza
Compito / prodotto	<p>Realizzazione di un cartellone, o di un fascicolo o di una presentazione in <i>PowerPoint</i>, in cui venga presentato chi sono i membri del gruppo di lavoro e quanto hanno conosciuto della realtà del CFP e della comunità professionale in cui sono inseriti. Tale attività potrà essere preceduta dalla realizzazione di un “gioco” iniziale, in cui gli allievi possano conoscersi tra loro e dividersi in piccoli gruppi di lavoro, in vista dell’attuazione del prodotto.</p> <p>Il prodotto potrà poi essere presentato dai membri dei singoli gruppi o nella riunione assembleare del mattino, in modo che gli appartenenti alle diverse comunità professionali presenti nel Centro possano conoscere anche le altre comunità oltre alla propria, o al primo incontro con i genitori.</p>
Obiettivi formativi	<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere la conoscenza della realtà formativa in cui gli allievi si sono inseriti (ambiente, laboratori, regolamento, personale educativo, ecc.) • Promuovere negli allievi la conoscenza delle caratteristiche personali richieste per l’inserimento nella comunità professionale in vista di una conferma della scelta fatta • Promuovere l’interesse, la sensibilità e la curiosità verso la professione • Promuovere la collaborazione e la cooperazione degli allievi tra loro • Promuovere lo sviluppo della capacità di ascolto, di dialogo e di confronto, accogliendo con la giusta misura di prudenza e di rispetto quanto dicono gli altri • Promuovere negli allievi la presa di coscienza delle proprie dinamiche personali, che portano all’affermazione della propria identità attraverso rapporti costruttivi con adulti di riferimento e coetanei • Aiutare gli allievi a porre le prime basi per superare le dimensioni strumentali della Patente Europea per il Computer (Ecdl) e dimostrare di considerare la multimedialità e l’uso degli strumenti informatici un fecondo ambiente di apprendimento, in prospettiva teorica e/o professionale
Obiettivi specifici di apprendimento	<ol style="list-style-type: none"> 1) Conoscere i compagni di corso e, in modo più approfondito, i compagni del gruppo di lavoro 2) Adottare comportamenti adeguati al lavoro di gruppo

Denominazione	Realizzazione attività di accoglienza
<p><i>segue:</i></p> <p>Obiettivi specifici di apprendimento</p>	<ol style="list-style-type: none"> 3) Conoscere gli ambienti, i laboratori ed il personale educativo del CFP 4) Conoscere più approfonditamente l'ambiente del Centro, incontrando gli allievi dell'ultimo anno per sapere da loro come è stato il loro ingresso al CFP e come si sono trovati 5) Conoscere la strutturazione generale della comunità professionale di appartenenza 6) Riconoscere i prodotti / servizi tipici realizzati, le tecnologie impiegate e le figure professionali impegnate 7) Realizzare interviste ad alcuni membri del CFP (direttore, <i>tutor</i>, allievi del terzo anno) 8) Essere in grado di riportare per scritto le interviste realizzate 9) Realizzare fotografie delle persone e degli ambienti del CFP 10) Utilizzare materiali per la realizzazione del cartellone 11) Utilizzare materiali multimediali per comporre il fascicolo o la presentazione in PowerPoint 12) Realizzare un cartellone, un fascicolo o una presentazione in <i>PowerPoint</i> utilizzando le interviste, le fotografie e tutto il materiale raccolto durante la visita al Centro
<p>Destinatari</p>	<p>Allievi del primo anno dei corsi di qualificazione professionale. Non è richiesto alcun tipo di prerequisite</p>
<p>Tempi di svolgimento</p>	<p>La durata dell'UdA è prevista in circa 40 ore ed è da svolgersi all'inizio per percorso formativo</p>
<p>Sequenza in fasi ed esperienze</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione dell'UdA da parte di un formatore • Gioco di conoscenza all'interno del gruppo • Divisione in gruppi di 4/5 allievi ciascuno • Visita alle aule e ai laboratori e realizzazione di fotografie di questi ambienti • Incontro con il direttore del Centro e realizzazione di fotografie e di una intervista • Incontro con il <i>tutor</i> del corso e realizzazione di fotografie e di una intervista • Incontro con un gruppo di allievi del terzo anno e realizzazione di fotografie e di una intervista • Analisi e sistemazione del materiale raccolto • Valutazione delle capacità dei membri del gruppo per la scelta del prodotto da realizzare • Impostazione di un cartellone, o fascicolo, o presentazione di <i>PowerPoint</i> in cui inserire in modo creativo il materiale raccolto

Denominazione	Realizzazione attività di accoglienza
<p><i>segue:</i></p> <p>Sequenza in fasi ed esperienze</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione e spiegazione del lavoro prodotto alla riunione assembleare del mattino • Presentazione e spiegazione del lavoro prodotto al primo incontro con i genitori
<p>Risorse umane</p>	<p>Tutor-coordinatore: cura l'aspetto relazionale del gioco di conoscenza iniziale e l'organizzazione delle visite dei ragazzi al Centro e degli incontri con le varie figure (direttore, allievi dell'ultimo anno, formatori, ecc.)</p> <p>Formatore dell'area dei linguaggi: curar l'aspetto linguistico dell'intervista e della sua trascrizione e dell'intero lavoro, sia esso in forma di cartellone, di fascicolo o di presentazione di <i>PowerPoint</i></p> <p>Formatore dell'area tecnologica: cura il supporto informatico per la realizzazione del lavoro e la corretta realizzazione del <i>reportage</i> fotografico</p> <p>Formatore dell'area professionale: cura la visita degli allievi ai laboratori e di spiegare, rispondendo all'intervista, gli aspetti essenziali della comunità professionale di appartenenza</p> <p>Formatore dell'area scientifica: cura il rispetto dell'ambiente durante la visita dei ragazzi e di curare la gestione degli strumenti “matematici” (righelli, squadre, ecc.) per la realizzazione dei cartelloni o dei fascicoli</p>
<p>Materiali</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Scheda per il gioco iniziale di conoscenza, che è possibile consultare in: BECCIU M. – COLASANTI A.R., <i>La promozione delle capacità personali. Teoria e prassi</i>, Roma, Tipografia Pio XI, 2003, 35-37. • Schede per le interviste, che è possibile consultare in: CNOS-FAP PIEMONTE, <i>L'orientamento nel CFP. 1. Guida per l'accoglienza</i>, Roma, Tipografia Pio XI, 2003, 100-105. • Macchina fotografica • PC con PowerPoint • Videoproiettore • Cartelloni colorati • Fogli colorati • Forbici • Colla • Pennarelli

1.2 UNITÀ DI APPRENDIMENTO
“Confezionamento di un sacchetto di carta”
Primo anno

Denominazione	Realizzazione prodotto professionale
Compito / prodotto	Realizzare un sacchetto di carta per alimenti
Obiettivi formativi	<ul style="list-style-type: none"> • Favorire l'autovalutazione del lavoro svolto per il miglioramento della conoscenza di sé. • Favorire l'apprendimento alla precisione
Obiettivi specifici di apprendimento	<ol style="list-style-type: none"> 1) Prendere coscienza delle grandezze metriche fondamentali 2) Applicare le proprietà delle operazioni e utilizzare procedure di calcolo 3) Applicare semplici nozioni di geometria
Destinatari	Allievi del primo anno dei corsi di qualificazione professionale. Non sono previsti prerequisiti
Tempi di svolgimento	La durata dell'UdA è prevista in circa 40 ore. Come periodo di svolgimento si consiglia di farlo nel periodo di settembre/ottobre
Sequenza in fasi ed esperienze	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione del lavoro • Introduzione delle semplici nozioni di geometria necessarie • Disegno su carta per sacchetti ed esecuzione sacchetto • Recupero delle anomalie • Valutazione finale
Risorse umane	<p>Formatore dell'area scientifica: responsabile di fornire le nozioni geometria che rendano gli allievi consapevoli dell'utilità che tali nozioni hanno nella vita quotidiana (rispondenza tra la realtà quotidiana e la rappresentazione che la geometria ne dà);</p> <p>responsabile di spiegare la differenza tra la protezione che la carta offre agli alimenti (polvere) e che altri materiali possono offrire (per esempio la plastica protegge anche da umidità).</p> <p>Formatore dell'area professionale: responsabile di far eseguire il disegno su carta per alimenti e di spiegare l'importanza dell'uso di colla non tossica.</p>
Materiali	<ul style="list-style-type: none"> • Carta per alimenti • Forbici, colla atossica, matite, righello

1.3 UNITÀ DI APPRENDIMENTO

“Analisi del mercato e della concorrenza / gastronomia”

Primo anno

Denominazione	Realizzazione prodotto professionale
Compito / prodotto	<p>Visitare il banco gastronomia in 3 supermercati ed elaborare una tabella <i>Excel</i> per confrontare le valutazioni date dagli alunni su (ad esempio):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspetto visivo (giudizio estetico, pulizia) • Gentilezza del banconista (livello di servizio) • Igiene (il b. indossa il cappello, usa le pinze per l’affettato) • Visibilità della lista degli ingredienti prodotti gastronomia • Scegliere 10 alimenti omologhi nei 3 supermercati di cui confrontare aspetto e costo (prosc. Cotto I qualità; prosc. Crudo Parma; bresaola; parm reggiano; 2 primi piatti cucinati; 2 secondi piatti cucinati; etc.). • Presentare alla classe il lavoro svolto.
Obiettivi formativi	<ul style="list-style-type: none"> • Far acquisire proprietà di linguaggio del lessico della comunità professionale, sviluppando la capacità di espressione mediante l’utilizzo di termini tecnici • Promuovere negli allievi la capacità di abituarsi a ragionare sul perché e sul come di problemi pratici e astratti, isolando cause ed effetti e di maturare competenze di giudizio e di valutazione, abituandosi ad associare e classificare in diversi livelli gerarchici i vari aspetti di un problema • Sviluppare la capacità di sintesi nella rappresentazione grafica di concetti differenti • Mettere l’allievo in grado di documentare le sue impressioni ed i suoi giudizi • Stimolare gli allievi ad acquisire una conoscenza sempre più approfondita delle classi merceologiche • Favorire l’impiego di strumentazioni informatiche per le rilevazioni • Sviluppare negli allievi la creatività nel realizzare un progetto assegnato • Promuovere negli allievi la consapevolezza del valore delle regole nelle logiche di mercato e quindi nella convivenza civile (i banconisti dei supermercati visitati ricevono dagli allievi punteggi minori in caso non rispettino le normative vigenti, ad esempio non indossano il copricapo o non detraggono la tara nel peso degli alimenti venduti) • Favorire negli allievi la capacità di avvertire la differenza tra il bene ed il male ed orientarsi di conseguenza nelle scelte di vita e nei comportamenti sociali e civili

Denominazione	Realizzazione prodotto professionale
Obiettivi specifici di apprendimento	<ol style="list-style-type: none"> 1) Utilizzare risorse multimediali (foglio elettronico, <i>Power Point</i>) 2) Produrre semplici relazioni scritte per descrivere una propria esperienza e illustrare la funzionalità e le caratteristiche di un prodotto 3) Utilizzare correttamente il linguaggio proprio della professione 4) Comunicare verbalmente in modo sequenziale una propria esperienza 5) Riconoscere le caratteristiche e l'organizzazione di un ambiente di lavoro 6) Conoscere le regole di comportamento nel rispetto dell'igiene e della sicurezza
Destinatari	Allievi del primo anno dei corsi di qualificazione professionale: come prerequisito è prevista la conoscenza delle norme HACCP e della merceologia di base.
Tempi di svolgimento	La durata dell'UdA è prevista in circa 40 ore. Come periodo di svolgimento si consiglia di farlo nella prima metà dell'anno.
Sequenza in fasi ed esperienze	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione sintetica del lavoro da svolgere • Preparazione di bozza della tabella <i>Excel</i> • Visita ai supermercati e raccolta dei dati • Compilazione della tabella e sua eventuale modifica • Autovalutazione del lavoro eseguito e se necessario ulteriore visita ai supermercati • Presentazione alla classe • Valutazione finale di tutto il lavoro svolto
Risorse umane	<p>Formatore dell'area scientifica: responsabile dell'UdA, norme HACCP, merceologia</p> <p>Formatore dell'area professionale: caratteristiche organolettiche dei prodotti alimentari</p> <p>Formatore dell'area tecnologica: tabella <i>Excel</i></p> <p>Tutor-coordinatore: cura l'aspetto relazionale di questa attività e la gestione della comunicazione</p>
Materiali	Attrezzature laboratorio informatico

1.4 UNITÀ DI APPRENDIMENTO

“Acquisto di un food-processor”

Primo anno

Denominazione	Realizzazione prodotto professionale
Compito/prodotto	Elaborazione di un <i>budget</i> personale per l’acquisto di un <i>food-processor</i> corrispondente alle caratteristiche, alle risorse e ai vincoli espressi dall’allievo e completo di tutte le parti previste.
Obiettivi formativi	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare abilità e caratteristiche personali attraverso la personalizzazione delle proprie scelte, potenziando la capacità decisionale in presenza di risorse materiali e temporali limitate • Favorire negli allievi un processo attraverso cui arrivare a possedere un adeguato numero di strumenti formali, matematici o comunque logici, e saperli applicare a diversi ambiti di problemi generali e specifici • Stimolare i ragazzi, attraverso uno strumento multimediale interattivo, che parte da una situazione concreta (l’acquisto di un <i>food-processor</i>), ad acquisire la terminologia e le regole di base dell’economia aziendale • Offrire agli allievi l’opportunità di avere strumenti concreti per muoversi agevolmente entro la “quotidianità”, sapendo svolgere i compiti da essa richiesti • Promuovere negli allievi la conoscenza critica dei concetti matematici, in modo da poter operare con essi nella risoluzione di problemi concreti
Obiettivi specifici di apprendimento	<ol style="list-style-type: none"> 1) Prendere coscienza delle funzioni delle principali istituzioni economiche 2) Riconoscere i soggetti dell’attività economica, individuandone le funzioni e le relazioni reciproche 3) Utilizzare correttamente il linguaggio economico della vita quotidiana e i termini connessi all’elaborazione di un budget. 4) Conoscere i modi di utilizzo del dizionario e saperlo utilizzare 5) Produrre relazioni di carattere pratico e professionale applicando correttamente le regole ortografiche e morfosintattiche 6) Elaborare testi mediante l’utilizzo di Word Processor 7) Ricercare e gestire le informazioni anche in rete tramite Internet 8) Conoscere gli elementi fondamentali del budget (versione semplice) 9) Elaborare un budget con utilizzo di calcoli percentuali composti. 10) Sapere utilizzare correttamente la calcolatrice 11) Elaborare fogli di calcolo: costruire una tabella a partire dal problema concreto

Denominazione	Realizzazione prodotto professionale
Destinatari	Allievi del primo anno dei corsi di qualificazione professionale e superamento dei moduli sulla convivenza civile e sulla economia
Tempi di svolgimento	La durata prevista è di 50 ore da svolgersi nel periodo Ottobre-Novembre
Sequenza in fasi ed esperienze	<ul style="list-style-type: none"> • Introduzione • Simulazione multimediale • Verifica intermedia • Approfondimento • Valutazione finale
Risorse umane	<p>Formatore dell'area scientifica: responsabile, piano di lavoro, informatica, budget, valutazione. Responsabile degli obiettivi specifici di apprendimento 3 e da 6 a 11.</p> <p>Formatore dell'area dei linguaggi: responsabile degli obiettivi specifici di apprendimento da 1 a 5.</p> <p>Formatore area professionale: supporto tecnico (confronto fra modelli)</p> <p>Formatore area tecnologica: aspetti informatici</p> <p>Tutor-coordinatore: supporto del team di corso</p>
Materiali	<ul style="list-style-type: none"> • Diapositive <i>PowerPoint</i> • Test • Siti Internet • Glossario • Schede • Casi pratici

1.5 UNITÀ DI APPRENDIMENTO
“Organizzazione di una festa di fine anno”
Primo anno

Denominazione	Realizzazione prodotto professionale
Compito / prodotto	Realizzazione di una festa di fine anno, fatta alla presenza dei genitori, in cui gli allievi realizzano una presentazione del lavoro svolto durante l’anno, attraverso delle diapositive in PowerPoint o attraverso la realizzazione di una videocassetta, una mostra dei lavori prodotti e una serie di scenette scherzose, attraverso cui ripercorrere le dinamiche realizzatesi con i formatori o tra compagni. La festa si conclude, poi, con un rinfresco offerto agli allievi e ai genitori.
Obiettivi formativi	<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere negli allievi la consapevolezza delle proprie capacità, attitudini e aspirazioni e delle condizioni di realtà in cui si possono valorizzare e realizzare • Promuovere la collaborazione e la cooperazione tra gli allievi • Promuovere nei ragazzi la consapevolezza del percorso svolto durante l’anno, delle capacità sviluppate, dei prodotti realizzati e delle potenzialità ancora da sviluppare • Promuovere negli allievi la capacità di comunicare, attraverso varie modalità (multimediali, espressive, linguistiche, grafiche), i propri vissuti e le proprie esperienze personali • Promuovere negli allievi la coscienza delle dinamiche personali che portano all’affermazione della propria identità attraverso rapporti costruttivi con adulti di riferimento e coetanei • Promuovere negli allievi la capacità di padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire in maniera costruttiva il confronto sociale
Obiettivi specifici di apprendimento	<ol style="list-style-type: none"> 1) Realizzare un <i>reportage</i> fotografico delle attività svolte al Centro 2) Utilizzare le proprie competenze linguistiche per realizzare interviste ai formatori, ai compagni e per riportarle in modo scherzoso con le modalità preferite 3) Utilizzare le proprie competenze informatiche per realizzare una presentazione in PowerPoint in cui inserire immagini, commenti, interviste, che possano descrivere le attività svolte durante l’anno 4) Realizzare (in alternativa) una videocassetta, in cui siano riprese le varie attività del Centro, i prodotti realizzati, le interviste ai formatori e ai compagni

Denominazione	Realizzazione prodotto professionale
<p><i>segue:</i></p> <p>Obiettivi specifici di apprendimento</p>	<p>5) Utilizzare la propria creatività per allestire una mostra dei lavori prodotti durante l'anno da tutti gli allievi</p> <p>6) Utilizzare le proprie competenze grafiche e professionali per realizzare cartelloni che siano di abbellimento alla mostra e che rappresentino il ciclo di lavorazione che ha portato alla realizzazione del prodotto</p> <p>7) Preparare e rappresentare alcune brevi scenette che illustrino in modo scherzoso momenti divertenti della vita del Centro e delle esperienze realizzate durante il primo anno</p>
<p>Destinatari</p>	<p>Allievi del primo anno dei corsi di qualificazione professionale. Come prerequisito è prevista l'acquisizione delle competenze relative al primo anno</p>
<p>Tempi di svolgimento</p>	<p>La durata dell'UdA è prevista in circa 20 ore ed è da svolgersi alla fine dell'anno</p>
<p>Sequenza in fasi ed esperienze</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione dell'UdA da parte di un formatore • Realizzazione di un <i>reportage</i> fotografico delle attività svolte al Centro • Realizzazione di cartelloni che rappresentino il ciclo di lavorazione che ha portato alla realizzazione dei lavori prodotti durante l'anno • Realizzazione di interviste ai formatori e ai compagni • Raccolta di materiali utili per realizzare la presentazione in <i>PowerPoint</i> e le scenette • Realizzazione di una presentazione in <i>PowerPoint</i> sul lavoro svolto nell'anno o su momenti particolari • Realizzazione, in alternativa, di una videocassetta sul lavoro svolto nell'anno o su momenti particolari • Preparazione di scenette scherzose sui formatori e sui momenti più simpatici dell'anno • Allestimento della mostra per l'esposizione dei lavori prodotti durante l'anno • Sistemazione degli ambienti in cui svolgere la festa • Organizzazione del rinfresco per i genitori
<p>Risorse umane</p>	<p>Tutor-coordinatore: cura l'aspetto relazionale della festa e del contatto con i genitori. Responsabile, inoltre, del coordinamento generale dell'attività, soprattutto delle sue parti espressive e relazionali</p> <p>Formatore dell'area dei linguaggi: cura l'aspetto linguistico delle interviste e delle relative trascrizioni, e dei cartelloni illustrativi della mostra</p>

Denominazione	Realizzazione prodotto professionale
<p><i>segue:</i></p> <p>Risorse umane</p>	<p>Formatore dell'area tecnologica: cura il supporto informatico per la realizzazione del lavoro e la corretta realizzazione del <i>reportage</i> fotografico e delle riprese video</p> <p>Formatore dell'area professionale: cura l'allestimento della mostra dei lavori prodotti e della realizzazione del cartellone sul ciclo di produzione dei lavori svolti</p> <p>Formatore dell'area storico-socio-economica: responsabile della preparazione e della rappresentazione delle scenette scherzose e della raccolta del materiale utile per produrre la presentazione in PowerPoint o la videocassetta</p> <p>Formatore dell'area scientifica: cura il rispetto dell'ambiente durante lo svolgimento della festa e di curare la gestione degli strumenti “matematici” (righelli, squadre, ecc.) per la realizzazione dei cartelloni</p>
<p>Materiali</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lavori prodotti durante l'anno • Macchina fotografica • Computer • Videoproiettore • Telecamera • Registratore per le interviste • Cartelloni • Colla • Righelli e squadre • Pennarelli • Forbici • Costumi e attrezzi necessari per le scenette

2. Unità di Apprendimento per il secondo anno

Elenco degli strumento proposti per il Secondo anno:

N.	NATURA	SPECIFICAZIONE
1	Unità di apprendimento <i>Scheda di presentazione dell'attività estiva</i>	Scheda Strumenti
2	Unità di apprendimento <i>Patente del motorino</i>	Scheda Strumenti
3	Unità di apprendimento <i>Organizzazione di un viaggio</i>	Scheda Strumenti
4	Unità di apprendimento <i>Comparazione di pasta sfoglia</i>	Scheda Strumenti
5	Unità di apprendimento <i>Evento finale</i>	Scheda Strumenti

2.1 UNITÀ DI APPRENDIMENTO
“Scheda di presentazione dell’attività estiva”
Secondo anno

Denominazione	Realizzazione prodotto professionale
Compito / prodotto	<p>Realizzazione di una scheda o fascicolo, eseguito in <i>Microsoft Word</i>, in cui venga fatta una presentazione delle attività svolte durante l’estate (tirocinio in azienda, viaggi, attività caratteristiche, vacanze). Tale scheda dovrebbe comprendere un sintetico diario di aneddoti divertenti e/o formativi vissuti durante l’estate; un ampliamento di questa attività potrebbe essere quello di creare delle vignette che descrivano queste scene, e di fare questo in inglese. Inoltre, nella scheda dovrebbero essere raccolte informazioni (fotografie, notizie storiche, caratteristiche geografiche e naturali, attività culturali e di intrattenimento), attraverso la navigazione in Internet, del luogo in cui il ragazzo è andato in vacanza o nel quale avrebbe avuto il desiderio di andare. Insieme a questo, viene anche richiesto di fare una stima dell’itinerario percorso (o che si sarebbe voluto percorrere) in termini di distanze e di spesa.</p>
Obiettivi formativi	<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere la capacità di servirsi con proprietà degli strumenti di consultazione e degli strumenti informatici, per ottenere documentazioni, scrivere e archiviare • Aiutare gli allievi a porre le basi per superare le dimensioni strumentali della Patente Europea per il Computer (Ecdl) e dimostrare di considerare la multimedialità e l’uso degli strumenti informatici un fecondo ambiente di apprendimento, in prospettiva teorica e/o professionale • Promuovere la capacità di navigare in Internet per risolvere problemi, mirando alla selezione delle informazioni adeguate • Promuovere la capacità di leggere e produrre testi di differenti dimensioni e complessità, ben costruiti a livello grammaticale-sintattico, a livello di ricchezza di “vocabolario” sia a livello comunicativo, e adatti alle varie situazioni interattive • Favorire negli allievi l’acquisizione di conoscenze solide sulla struttura grammaticale dell’italiano, anche con opportuni confronti con l’inglese • Promuovere l’utilizzo della lingua inglese per i principali scopi comunicativi e operativi • Promuovere la capacità di operare, orientandosi nello spazio e nel tempo, confronti costruttivi fra realtà geografiche e storiche diverse • Promuovere il rispetto, la cura, la conservazione e il miglioramento dell’ambiente

Denominazione	Realizzazione prodotto professionale
<p><i>segue:</i></p> <p>Obiettivi formativi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere la comprensione della realtà naturale con atteggiamento di curiosità, attenzione e rispetto • Facilitare negli allievi l'utilizzo efficace per l'espressione di sé e per la comunicazione interpersonale anche codici, tra loro integrati o autonomi (fotografia, cinema, <i>Web</i>, ecc.) diversi dalla parola
<p>Obiettivi specifici di apprendimento</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Utilizzare le proprie competenze linguistiche e grammaticali per una corretta stesura del diario di alcuni aneddoti relativi alle esperienze delle vacanze estive 2) Utilizzare le proprie capacità grafiche e la propria creatività per realizzare vignette che descrivano eventi simpatici e/o educativi vissuti nel periodo estivo 3) Utilizzare la propria conoscenza della lingua inglese per scrivere il testo delle vignette 4) Saper utilizzare in modo adeguato <i>Word</i> e saper produrre in esso un testo scritto ben organizzato, compreso di immagini 5) Saper utilizzare le principali funzioni di Internet per la ricerca di informazioni e di materiali relativi al luogo in cui i ragazzi sono stati in vacanza 6) Ricercare informazioni attraverso l'uso di un motore di ricerca 7) Produrre una riflessione sugli aspetti storici, geografici, culturali e ludici relativi al luogo di villeggiatura preso in considerazione 8) Utilizzare le proprie competenze matematiche per calcolare distanze chilometriche e per fare una stima delle spese fatte
<p>Destinatari</p>	<p>Allievi del secondo anno dei corsi di qualificazione professionale. Come prerequisito è prevista l'acquisizione delle competenze relative al primo anno</p>
<p>Tempi di svolgimento</p>	<p>La durata dell'UdA è prevista in circa 45 ore ed è da svolgersi all'inizio dell'anno</p>
<p>Sequenza in fasi ed esperienze</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione dell'UdA da parte di un formatore • Impostazione di un documento in <i>Word</i> • Stesura del diario delle attività estive e dell'eventuale espressione di tirocinio formativo in azienda e, in particolare, di alcuni aneddoti divertenti e/o educativi avvenuti (in <i>Word</i>); è possibile integrare tale diario con fotografie e materiali vari • Realizzazione delle vignette, fatte a mano libera o con l'ausilio di strumenti informatici • Traduzione dei testi delle vignette in lingua inglese • Realizzazione di una ricerca in Internet di informazioni, fotografie e

Denominazione	Realizzazione prodotto professionale
<p><i>segue:</i></p> <p>Sequenza in fasi ed esperienze</p>	<p>materiali relativi al luogo in cui il ragazzo ha trascorso le vacanze estive attraverso l'utilizzo di un motore di ricerca</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stesura di un documento in <i>Word</i> che contenga i materiali scaricati da Internet e sistemati dal ragazzo rispetto ai diversi argomenti (storia del luogo, caratteristiche geografiche e naturali, attività culturali e ricreative, ecc.) • Realizzazione di un calcolo delle distanze percorse (o che si dovrebbero percorrere) per raggiungere il luogo in questione e delle spese sostenute (o la stima di esse) durante il periodo di vacanza
<p>Risorse umane</p>	<p>Tutor-coordinatore: cura l'aspetto relazionale di questa attività e la gestione della comunicazione</p> <p>Formatore dell'area dei linguaggi: cura l'aspetto linguistico di tutto il lavoro e, in particolare, della stesura del diario e della traduzione in lingua inglese delle vignette</p> <p>Formatore dell'area tecnologica: cura il supporto informatico per la realizzazione del lavoro e l'apprendimento di un adeguato uso di Internet e delle sue risorse</p> <p>Formatore dell'area storico-socio-economica: responsabile di guidare i ragazzi nella scelta delle informazioni circa gli aspetti storici e culturali del luogo sul quale attuano la ricerca e nella sistematizzazione di queste informazioni</p> <p>Formatore dell'area scientifica: responsabile dell'adeguato utilizzo delle competenze matematiche per il calcolo delle distanze percorse e delle spese effettuate e della guida agli allievi nella scelta delle informazioni circa gli aspetti geografici e naturali del luogo sul quale attuano la ricerca</p> <p>Formatore dell'area professionale: responsabile di una riflessione-relazione sull'eventuale esperienze di tirocinio formativo in azienda</p>
<p>Materiali</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzature laboratorio informatico • Internet • Fotografie • Fogli • Penne e pennarelli

2.2 UNITÀ DI APPRENDIMENTO
“Conseguimento della patente del motorino”
Secondo anno

Denominazione	Realizzazione prodotto professionale
Compito / prodotto	<p>Conseguimento del certificato di idoneità alla guida del ciclomotore, in ottemperanza al decreto legislativo n. 151 del 27 giugno 2003, che prevede l'introduzione dell'obbligo di tale certificato dal 1 luglio 2004 per i minorenni che non sono in possesso della patente di guida A o della patente di guida sotto categoria A1.</p> <p>La realizzazione di tale compito avviene attraverso lo svolgimento dei quattro moduli previsti dal Ministero, per un totale di 20 ore di lezione. È possibile prevedere anche un incontro con un rappresentante delle forze dell'ordine, con cui trattare dell'importanza delle norme della convivenza civile, un esercizio pratico di manutenzione del motorino e un'esercitazione di guida prevista al termine dell'UdA.</p>
Obiettivi formativi	<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere negli allievi la consapevolezza del valore delle regole nella convivenza civile • Promuovere il rispetto delle funzioni e delle regole della vita sociale e istituzionale, riconoscendone l'utilità e impegnandosi a comprenderne le ragioni • Facilitare negli allievi l'assunzione di comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo • Promuovere negli allievi il senso di rispetto e di cura per le cose in loro possesso (in questo caso per il motorino)
Obiettivi specifici di apprendimento	<ol style="list-style-type: none"> 1) Conoscere e rispettare le norme di comportamento stradale 2) Conoscere e rispettare la segnaletica stradale 3) Conoscere le norme di rispetto della legge 4) Conoscere e rispettare le norme della convivenza civile e le loro applicazioni pratiche 5) Adottare comportamenti adeguati per un lavoro di gruppo 6) Utilizzare le competenze linguistiche per scrivere la domanda di ammissione per sostenere l'esame della patente del motorino 7) Utilizzare le proprie competenze nell'ambito meccanico per realizzare la manutenzione del ciclomotore 8) Utilizzare le proprie conoscenze di matematica per elaborare un <i>budget</i> l'acquisto del motorino 9) Realizzare un'intervista ad un rappresentante delle forze dell'ordine dopo aver preparato preventivamente le domande per scritto

Denominazione	Realizzazione prodotto professionale
<p><i>segue:</i></p> <p>Obiettivi specifici di apprendimento</p>	<p>10) Conoscere le implicanze burocratiche relative al possesso e all'utilizzo del motorino (bollo, assicurazione, bollino blu, revisione, ecc.)</p> <p>11) Superare la prova finale per il conseguimento del certificato di idoneità alla guida del ciclomotore</p> <p>12) Saper guidare un motorino seguendo le norme di base del codice della strada e le principali norme di sicurezza</p>
<p>Destinatari</p>	<p>Allievi del secondo anno dei corsi di qualificazione professionale. Come prerequisiti sono richieste le conoscenze linguistiche, matematiche e meccaniche di base, acquisite con il primo anno</p>
<p>Tempi di svolgimento</p>	<p>La durata dell'UdA è prevista in circa 50 ore ed è da svolgersi preferibilmente nella prima metà del secondo anno</p>
<p>Sequenza in fasi ed esperienze</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione dell'UdA da parte di un formatore • Svolgimento del modulo sulle norme di comportamento stradale • Incontro con il formatore dell'area meccanica per gli esercizi sulla manutenzione del motorino • Svolgimento dell'UdA “Acquisto del motorino” (se non è già stata svolta precedentemente) • Svolgimento del modulo sulla segnaletica • Svolgimento del modulo di educazione alla convivenza civile • Incontro ed intervista con un rappresentante delle forze dell'ordine con cui trattare dell'importanza delle norme della convivenza civile • Svolgimento del modulo sull'educazione al rispetto della legge • Presentazione delle implicanze burocratiche relative al possesso e all'utilizzo del motorino (bollo, assicurazione, bollino blu, revisione, ecc.) • Realizzazione della domanda di ammissione per sostenere l'esame • Svolgimento della prova finale per il conseguimento del certificato di idoneità alla guida del ciclomotore • Realizzazione di una prova finale di guida del motorino, all'interno del cortile del Centro
<p>Risorse umane</p>	<p>Tutor-coordinatore: cura l'aspetto relazionale dell'UdA e l'organizzazione degli incontri degli allievi con il rappresentante delle forze dell'ordine e della prova pratica finale</p> <p>Formatore dell'area dei linguaggi: cura l'elaborazione delle domande e l'aspetto linguistico dell'intervista al rappresentante delle forze</p>

Denominazione	Realizzazione prodotto professionale
<p><i>segue:</i></p> <p>Risorse umane</p>	<p>dell'ordine e della stesura della domanda di ammissione per sostenere l'esame</p> <p>Formatore dell'area storico-socio-economica: responsabile del modulo di educazione alla convivenza civile e della presentazione delle implicanze burocratiche relative al possesso e all'utilizzo del motorino (bollo, assicurazione, bollino blu, revisione, ecc.)</p> <p>Formatore dell'area professionale: responsabile dell'aspetto pratico relativo alla manutenzione del motorino</p> <p>Formatore dell'area scientifica: responsabile dell'adeguato utilizzo delle competenze matematiche per elaborare un <i>budget</i> per l'acquisto del motorino</p> <p>Docente abilitato a svolgere il corso: responsabile della preparazione e organizzazione dei corsi, della gestione amministrativo contabile delle attività connesse, della verifica del registro delle presenze, dell'identificazione dei candidati prima dell'esame, della lettura delle istruzioni per la compilazione delle schede d'esame e dello svolgimento della prova finale. Tale docente, nelle rispetto delle norme vigenti, deve essere: un insegnante di autoscuole, un'appartenente alle forze di polizia, un carabiniere, un vigile urbano, una guardia di finanza, un docente in possesso delle competenze derivanti dall'aver organizzato e realizzato specifiche attività formative di educazione stradale, per almeno u triennio, certificato dal dirigente scolastico, o una persona designata dalle associazioni e dagli enti, pubblici e privati, impegnati in attività collegate alla circolazione stradale e riconosciuti dal Ministero dei Trasporti</p>
<p>Materiali</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Scheda dei moduli di formazione per il conseguimento del certificato di idoneità alla guida del ciclomotore (in allegato) • Quiz per il conseguimento dell'attestato per la guida dei ciclomotori (in allegato) • Scheda dell'UdA "Acquisto del motorino" (se non è già stata precedentemente svolta) • Attrezzi utili per gli esercizi relativi alla manutenzione del motorino • Moduli per la domanda di ammissione all'esame • Motorino/i su cui fare esercizi di manutenzione e con cui fare la prova finale di guida

“Moduli di formazione per il conseguimento del certificato di idoneità alla guida dei ciclomotori”¹³

Modulo A: Norme di comportamento

1) Norme sulla precedenza

a) *Contenuti:*

- Norma generale sulla precedenza; regole e comportamenti da attuare in prossimità degli incroci
- Uscita dal garage o dai parcheggi

b) *Normativa:* Codice della strada, articoli: 145

c) *Verifica:* questionario con domande specifiche tratte dai quiz d'esame

2) Norme di comportamento

a) *Contenuti:*

- Velocità
- Posizione dei veicoli sulla strada
- Manovra di sorpasso
- Distanza di sicurezza
- Svoltata a destra e a sinistra
- Cambio di corsia e cambio di direzione
- Sosta e fermata
- Trasporto di persone, animali o oggetti

b) *Normativa:* codice della strada, articoli: 141, 142, 143, 148, 149, 154, 157, 158, 170

c) *Verifica:* questionario con domande specifiche tratte dai quiz d'esame

3) Cause di incidenti e comportamenti dopo gli incidenti; assicurazione; rispetto della vita e comportamento solidale

a) *Contenuti:*

- Gareggiare in velocità
- Condizioni della strada
- Condizioni atmosferiche
- Condizioni di traffico
- Visibilità
- Comportamenti di sicurezza in caso di imprevisti
- Abbigliamento del conducente
- Spazio di frenata e di arresto

¹³Tratto da: MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA, *Il patentino a scuola*, in: www.istruzione.it/patentino/lineeguida.html, 2004, 1-8

- Intralcio alla circolazione
 - Inosservanza delle norme, inesperienza, imprudenza
 - Comportamenti in curva
 - Trasporto passeggeri
 - Obbligo di assicurazione per la circolazione dei veicoli a motore
 - Segnalazione di un incidente sulla strada
 - Obbligo di fornire le generalità in caso di incidente
 - Obbligo di avvisare gli agenti in caso di feriti
- b) *Normativa*: codice della strada, articoli: 192,193, 189, legge 24 dicembre 1969, n.990
- c) *Verifica*: questionario con domande specifiche tratte dai quiz d'esame

4) Elementi del ciclomotore e loro uso; comportamenti alla guida del ciclomotore e uso del casco

- a) *Contenuti*:
- Segnalazione visiva ed illuminazione dei veicoli
 - Clacson
 - Pneumatici
 - Posizione alla guida
 - Stabilità del veicolo
 - Freni
 - Specchietti retrovisori
 - Manutenzione del ciclomotore
 - Manomissione del ciclomotore
 - Dispositivo silenziatore
 - Casco
 - Documenti necessari per circolare sul ciclomotore
 - Divieto di usare telefonino e *walkman*
 - Comportamenti degli altri utenti e nei loro confronti
- b) *Normativa*: codice della strada, articoli: 152, 153, 171, 173
- c) *Materiali didattici*: normativa di riferimento, quiz d'esame
- d) *Verifica*: questionario con domande specifiche tratte dai quiz d'esame

Modulo B: Segnalazione

1) Segnali di pericolo e segnali di precedenza

- a) *Contenuti*:
- Segnaletica stradale
 - Forma e colori dei segnali di pericoli
 - Distanza tra il cartello ed il pericolo presegnalato
 - Segnali: Strada deformata, dosso, cunetta, curva pericolosa, doppia curva,

passaggio a livello con e senza barriere, attraversamento tranviario, attraversamento pedonale, attraversamento ciclabile, discesa pericolosa, salita ripida, strettoie, strada sdruciolevole, banchina pericolosa, luoghi frequentati dai bambini, doppio senso di circolazione, caduta massi, semaforo, forte vento laterale, lavori in corso, diritto di precedenza, preavviso di dare precedenza, preavviso di fermarsi e dare precedenza, dare precedenza, confluenza laterale, stop, dare precedenza nei sensi unici alternati, diritto di precedenza nei sensi unici alternati.

b) *Normativa*: codice della strada, articoli: 38, 39; regolamento di esecuzione e di attuazione del codice della strada articoli da 105 a 114

c) *Verifica*: questionario con domande specifiche tratte dai quiz d'esame

2) Segnali di divieto

a) *Contenuti*: segnali: divieto di transito, senso vietato, divieto di sorpasso, limite massimo di velocità, divieto di segnalazioni acustiche, transito vietato di pedoni, transito vietato alle biciclette, via libera, fine limitazione di velocità, fine del divieto di sorpasso, divieto di sosta, divieto di fermata, parcheggio autorizzato.

b) *Normativa*: codice della strada, articoli 38,39; regolamento di esecuzione e di attuazione del codice della strada, articoli da 105 a 114.

c) *Verifica*: questionario con domande specifiche tratte dai quiz d'esame

3) Segnali di obbligo

a) *Contenuti*: segnali: direzioni obbligatorie, preavviso di direzioni obbligatorie, rotonda, limite minimo di velocità, percorso pedonale, pista ciclabile, percorso pedonale e ciclabile, alt polizia.

b) *Normativa*: codice della strada, articoli: 38 e 39; regolamento di esecuzione e di attuazione del codice della strada, articoli da 105 a 114.

c) *Verifica*: questionario con domande specifiche tratte dai quiz d'esame.

4) Segnali di indicazione e pannelli integrativi

a) *Contenuti*: segnali: distanza, estesa, validità, inizio, continuazione e fine, incidente, zona soggetta ad allargamento, strada sdruciolevole per pioggia, barriera, barriere direzionali, passaggio obbligatorio per veicoli operativi, senso unico, area pedonale, zona a traffico pedonale, zona a traffico limitato, attraversamento pedonale, uso corsie.

b) *Normativa*: codice della strada, articoli: 38 e 39; regolamento di esecuzione e di attuazione del codice della strada, articoli da 105 a 114.

c) *Verifica*: questionario con domande specifiche tratte dai quiz d'esame.

5) Segnali luminosi, segnali orizzontali

a) *Contenuti*: segnali: semaforo, lanterne semaforiche, strisce bianche

longitudinali, strisce gialle longitudinali, frecce direzionali, isole di traffico, delimitazione di fermata degli autobus in servizio pubblico, attraversamento pedonale, simbolo di passaggio a livello, striscia trasversale di arresto, attraversamento ciclabili.

- b) *Normativa*: codice della strada, articoli: 38 e 39; regolamento di esecuzione e di attuazione del codice della strada, articoli da 105 a 114
- c) *Verifica*: questionario con domande specifiche tratte dai quiz d'esame

6) Fermata, sosta e definizioni stradali

- a) *Contenuti*: definizioni stradali e di traffico
- b) *Normativa*: codice della strada, articoli: 3, 175
- c) *Verifica*: questionario con domande specifiche tratte dai quiz d'esame

Modulo C: Educazione al rispetto della legge

1) Valore e necessità della regola e del rispetto dell' ambiente

- a) *Contenuti*:
 - Principio informatore della circolazione
 - Obblighi verso funzionari e agenti
 - Responsabilità civile e penale
 - Responsabilità del proprietario del ciclomotore e principio di solidarietà
 - Mancato rispetto delle norme
 - Precedenza ai veicoli in servizio di emergenza
 - Denuncia di smarrimento o furto dei documenti
 - Segnalazione di pericolo sulla strada
 - Omissione di soccorso
 - Inquinamento acustico
 - Inquinamento atmosferico
 - Smaltimento olio esausto
- b) *Normativa*: codice della strada, articoli: 140, 155, 156, 192, 195, 196, 210, 215, 217 codice penale, articolo 593.
- c) *Verifica*: questionario con domande specifiche tratte dai quiz d'esame

2) La salute

- a) *Contenuti*:
 - Stato psicofisico del conducente
 - Conseguenze provocate dall'uso di alcool
 - Conseguenze provocate dall'uso di droghe
- b) *Normativa*: codice della strada, articoli: 115, 186, 187
- c) *Verifica*: questionario con domande specifiche tratte dai quiz d'esame

2.3 UNITÀ DI APPRENDIMENTO

“Organizzazione di un viaggio”

Secondo anno

Denominazione	Realizzazione prodotto professionale
Compito / prodotto	<p>Si tratta di simulare il lavoro di un'agenzia di viaggio che deve organizzare un viaggio all'estero che preveda momenti di approfondimento tecnico e culturale nel rispetto di tempi e di risorse predefinite dal cliente.</p> <p>Produrre quindi un <i>dossier</i> completo di informazioni, itinerari e <i>budget</i> da presentare ai clienti. Il miglior <i>dossier</i> sarà premiato.</p>
Obiettivi formativi	<ul style="list-style-type: none"> • Favorire negli allievi le condizioni per cui utilizzare tutti gli aspetti positivi che vengono da un corretto lavoro di gruppo • Promuovere negli allievi la capacità di ascolto, di dialogo, di confronto con le altre persone, in modo da acquisire capacità relazionali e comunicative • Promuovere negli allievi la capacità di risolvere con responsabilità, indipendenza e costruttività i normali problemi della vita quotidiana personale • Offrire agli allievi strumenti per acquisire capacità decisionali sulla base della conoscenza di sé e di un sistema di valori, in modo da saper concepire progetti di vario ordine • Aiutare gli allievi a superare prospettive d'analisi troppo parziali che impediscono la scoperta delle connessioni tra i vari campi del sapere, la convalidazione dei confini disciplinari, l'importanza unificatrice delle visioni globali
Obiettivi specifici di apprendimento	<ol style="list-style-type: none"> 1) Saper gestire correttamente la comunicazione verbale e scritta 2) Ricercare e gestire le informazioni 3) Prendere coscienza degli usi e costumi di un'altra realtà 4) Saper elaborare un <i>budget</i> 5) Sviluppare le capacità di analisi, valutazione e scelta 6) Utilizzare della rete per la ricerca di informazioni 7) Relazionarsi con gli impiegati delle agenzie viaggi 8) Saper effettuare una comunicazione telefonica 9) Saper annotare e raccogliere le informazioni scritte 10) Strutturare un foglio di calcolo per la gestione di un <i>budget</i> (<i>Excel</i>) 11) Conoscere ed applicare i metodi di calcolo 12) Utilizzare un elaboratore testi per stendere una relazione (<i>Word</i>) 13) Utilizzare un programma di posta elettronica (<i>Outlook</i>)

Denominazione	Realizzazione prodotto professionale
<i>segue:</i> Obiettivi specifici di apprendimento	14) Conoscere ed utilizzare i rudimenti della lingua inglese 15) Utilizzare correttamente un dizionario di italiano - inglese 16) Utilizzare un programma di presentazione (<i>Power Point</i>)
Destinatari	Allievi del secondo o terzo anno come prerequisiti sono previsti i saperi di base che normalmente vengono erogati durante il primo anno
Tempi di svolgimento	La durata dell'UdA è prevista in circa 100 ore. Come periodo di svolgimento si consiglia di farlo nel periodo tra novembre - dicembre, in previsione di una eventuale gita da farsi in primavera
Sequenza in fasi ed esperienze	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione della UA • Organizzazione del lavoro • Svolgimento dei compiti • Verifica intermedia • Presentazione e confronto dei lavori • Valutazione finale dei lavori e dei gruppi • Premiazione del "viaggio" migliore • Incontro con un tecnico esperto dell'argomento oggetto del viaggio • Incontro con un impiegato di un'agenzia di viaggi per conoscere i vari aspetti relativi all'organizzazione di un viaggio.
Risorse umane	Formatore dell'area scientifica: responsabile dell'UdA, norme HACCP, merceologia Formatore dell'area professionale: caratteristiche organolettiche dei prodotti alimentari Formatore dell'area tecnologica: tabella <i>Excel</i> Formatore dell'area dei linguaggi: sviluppo delle facoltà comunicative, conoscenze base della lingua inglese. Tutor-coordinatore: cura l'aspetto relazionale di questa attività e la gestione della comunicazione
Materiali	<ul style="list-style-type: none"> • Aula in cui sia possibile il lavoro di gruppo • Videoregistratore • PC con possibilità di accesso alla rete • Proiettore multimediale collegato al PC e al videoregistratore • Telefono • Possibilità di uscite per recarsi in agenzia viaggi • Schede per la raccolta dei materiali • Dizionari di Italiano - Inglese.

2.4 UNITÀ DI APPRENDIMENTO

“Comparazione di pasta sfoglia prodotta (a mano ed a macchina) dagli allievi” Secondo anno

Denominazione	Realizzazione prodotto professionale
Compito / prodotto	<p>Allestimento di un tavolo per la comparazione di pasta sfoglia prodotta dagli allievi a mano ed a macchina.</p> <p>Compilazione di una tabella per la visualizzazione dei risultati della comparazione.</p> <p>L’allievo preparerà una relazione/<i>dossier</i> sul ciclo di lavorazione e una presentazione anche con supporto informatico da utilizzare in un momento/evento <i>ad hoc</i>.</p>
Obiettivi formativi	<ul style="list-style-type: none"> • Favorire negli allievi la capacità di ragionare secondo un ciclo di lavoro • Accrescere negli allievi l’individuazione delle fonti di pericolo presenti nel luogo di lavoro adottando le misure di prevenzione e protezione necessarie per la tutela del lavoratore • Sviluppare la consapevolezza di lavorare in modo cooperativo • Sviluppare abilità e caratteristiche professionali nel campo della ristorazione • Favorire la consapevolezza che il lavoratore è inserito in un contesto sociale più ampio che vede il coinvolgimento di altri soggetti • Mettere gli allievi in grado di documentare le caratteristiche organolettiche di prodotti alimentari • Accrescere negli allievi la capacità decisionale in presenza di alternative • Sviluppare la capacità di sintesi negli allievi • Promuovere la capacità di imparare a riconoscere e superare gli errori e gli insuccessi, avvalendosi anche delle opportunità offerte dall’ambiente di apprendimento e sociale
Obiettivi specifici di apprendimento	<ol style="list-style-type: none"> 1) Adottare comportamenti adeguati alle norme igieniche e di sicurezza 2) Svolgere lavorazioni di panetteria, pasticceria, trasformazione degli alimenti 3) Essere in grado di individuare e utilizzare gli strumenti adeguati per la realizzazione dell’evento
Destinatari	<p>Allievi del secondo anno, in seguito alla acquisizione delle competenze maturate durante il primo anno.</p>

Denominazione	Realizzazione prodotto professionale
Tempi di svolgimento	La durata prevista è di 50 ore, da svolgersi nel periodo Gennaio-Febbraio
Sequenza in fasi ed esperienze	<ul style="list-style-type: none"> • Preparazione della tabella riassuntiva della comparazione • Preparazione della pasta sfoglia nelle due modalità (a mano e a macchina) • Allestimento del tavolo per la comparazione • Comparazione e compilazione del <i>report</i> • Presentazione del <i>report</i>
Risorse umane	<p>Formatore dell'area professionale: responsabile dell'UdA, preparazione della pasta sfoglia a mano e a macchina</p> <p>Formatore dell'area tecnologica: tabella <i>Excel</i></p> <p>Tutor-coordinatore: responsabile di curare l'aspetto relazionale di questa attività e la gestione della comunicazione</p>
Materiali	<ul style="list-style-type: none"> • Macchina sfogliatrice • Forno per pasticceria • Tavolo da allestire per la comparazione • Laboratorio di informatica

2.5 UNITÀ DI APPRENDIMENTO
“Realizzazione di una festa di fine anno”
Secondo anno

Denominazione	Realizzazione prodotto professionale
Compito / prodotto	Realizzazione di una festa di fine anno, fatta alla presenza dei genitori, in cui gli allievi realizzano una presentazione del lavoro svolto durante l’anno, attraverso delle diapositive di PowerPoint o attraverso la realizzazione di una videocassetta, una mostra dei lavori prodotti e una serie di scenette scherzose, attraverso cui ripercorrere le dinamiche realizzatesi durante l’esperienza di stage . La festa si conclude, poi, con un rinfresco offerto agli allievi e ai genitori, composto da prodotti alimentari realizzati dagli allievi durante le attività di laboratorio.
Obiettivi formativi	<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere negli allievi la presa di consapevolezza del percorso svolto durante il corso dell’anno, delle capacità sviluppate, dei prodotti realizzati e delle potenzialità ancora da sviluppare • Far riflettere gli allievi sulla esperienza di <i>stage</i>, che facilita la presa di coscienza delle proprie dinamiche personali che portano all’affermazione della propria identità attraverso rapporti costruttivi con adulti già inseriti nel mondo del lavoro • Promuovere negli allievi la capacità di padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire in maniera costruttiva il confronto sociale • Sviluppare la consapevolezza di lavorare in modo cooperativo • Sviluppare abilità e caratteristiche professionali nel campo della ristorazione
Obiettivi specifici di apprendimento	<ol style="list-style-type: none"> 1) Adottare comportamenti adeguati alle norme igieniche e di sicurezza 2) Svolgere lavorazioni di panetteria, pasticceria, trasformazione degli alimenti 3) Realizzare una videocassetta, in cui siano riprese le varie attività del Centro, i prodotti realizzati, le interviste ai formatori e ai compagni 4) Utilizzare le proprie competenze grafiche e professionali per realizzare cartelloni che siano di abbellimento alla mostra e che rappresentino il ciclo di lavorazione che ha portato alla realizzazione dei lavori prodotti durante l’anno da tutti gli allievi
Destinatari	Allievi del secondo anno dei corsi di qualificazione professionale. Come prerequisito è prevista l’acquisizione delle competenze relative al secondo anno.

Denominazione	Realizzazione prodotto professionale
Tempi di svolgimento	La durata dell'UdA è prevista in circa 20 ore ed è da svolgersi alla fine dell'anno
Sequenza in fasi ed esperienze	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione dell'UdA da parte di un formatore • Realizzazione di una videocassetta sul lavoro svolto nell'anno • Realizzazione di un <i>reportage</i> fotografico delle attività svolte al Centro • Realizzazione di cartelloni che rappresentino il ciclo di lavorazione che ha portato alla realizzazione dei lavori prodotti durante l'anno • Realizzazione di interviste ai formatori e ai compagni • Raccolta di materiali utili per realizzare la presentazione in PowerPoint • Realizzazione di una presentazione in PowerPoint sul lavoro svolto nell'anno o su momenti particolari • Allestimento della mostra per l'esposizione dei lavori prodotti durante l'anno • Sistemazione degli ambienti in cui svolgere la festa • Preparazione del menù per il rinfresco • Preparazione dei prodotti alimentari da servire durante il rinfresco • Organizzazione del rinfresco per i genitori
Risorse umane	<p>Tutor-coordinatore: cura l'aspetto relazionale della festa e del contatto con i genitori. Responsabile, inoltre, del coordinamento generale dell'attività, soprattutto delle sue parti espressive e relazionali</p> <p>Formatore dell'area dei linguaggi: cura l'aspetto linguistico delle interviste e delle relative trascrizioni, e dei cartelloni illustrativi della mostra</p> <p>Formatore dell'area tecnologica: responsabile del supporto informatico per la realizzazione del lavoro e la corretta realizzazione del <i>reportage</i> fotografico e delle riprese video</p> <p>Formatore dell'area professionale: cura l'allestimento della mostra dei lavori prodotti e della realizzazione del cartellone sul ciclo di produzione dei lavori svolti; responsabile della preparazione dei prodotti alimentari offerti durante il rinfresco</p> <p>Formatore dell'area storico-socio-economica: responsabile della preparazione e della raccolta del materiale utile per produrre la presentazione in PowerPoint o la videocassetta</p> <p>Formatore dell'area scientifica: cura il rispetto dell'ambiente durante lo svolgimento della festa e di curare la gestione degli strumenti "matematici" (righelli, squadre, ecc.) per la realizzazione dei cartelloni</p>

Denominazione	Realizzazione prodotto professionale
Materiali	<ul style="list-style-type: none">• Lavori prodotti durante l'anno• Macchina fotografica• Computer• Videoproiettore• Telecamera• Registratore per le interviste• Cartelloni• Colla• Righelli e squadre• Pennarelli• Forbici• Laboratorio di panetteria e pasticceria

1. Unità di Apprendimento per il terzo anno

Elenco degli strumento proposti per il Terzo anno:

N.	NATURA	SPECIFICAZIONE
1	Unità di apprendimento <i>Visita culturale ad una città d'arte italiana</i>	Scheda Strumenti
2	Unità di apprendimento <i>Analisi del mercato e della concorrenza / panetteria</i>	Scheda Strumenti
3	Unità di apprendimento <i>Carta del pane</i>	Scheda Strumenti
4	Unità di apprendimento <i>Organizzazione di un buffet</i>	Scheda Strumenti

3.1. UNITÀ DI APPRENDIMENTO
“Visita culturale ad una città d’arte italiana”
Terzo anno

Denominazione	Organizzazione visita culturale
Compito/ prodotto	Visita di tre/quattro giorni ad una città d’arte. Relazione descrittiva della visita culturale alla città. Realizzazione di un glossario dei principali termini appresi
Obiettivi formativi	<ul style="list-style-type: none"> • Favorire tra gli allievi le condizioni, per cui utilizzare tutti gli aspetti positivi che vengono da un corretto lavoro di gruppo • Promuovere negli allievi la capacità di ascolto, di dialogo, di confronto con le altre persone, in modo da acquisire capacità relazionali e comunicative • Offrire agli allievi strumenti per acquisire capacità decisionali sulla base della conoscenza di sé e di un sistema di valori, in modo da saper concepire progetti di vario ordine • Aiutare gli allievi a superare prospettive d’analisi troppo parziali, che impediscono la scoperta delle connessioni tra i vari campi del sapere, la convalidazione dei confini disciplinari, l’importanza unificatrice delle visioni globali • Promuovere negli allievi la capacità di avere memoria del passato, riconoscerne la permanenza nel presente e far tesoro di queste consapevolezze per la soluzioni dei problemi che si incontrano e per la progettazione del futuro • Favorire la conoscenza dei luoghi/sedi istituzionali dello Stato italiano • Sensibilizzare gli allievi sulle tappe fondamentali sui luoghi della storia italiana • Promuovere la riflessione sui contenuti appresi e sugli insegnamenti delle principali figure della cultura e della storia, confrontandoli con le dinamiche del proprio io • Promuovere negli allievi la capacità di leggere un’opera d’arte, apprezzare e valorizzare il patrimonio artistico ed ambientale • Aiutare gli allievi a riconoscere in tratti e dimensioni specifiche della cultura e del vivere sociale contemporanei radici che li legano al mondo classico e giudaico-cristiano e l’identità spirituale e materiale dell’Italia e dell’Europa.
Obiettivi specifici di apprendimento	<ol style="list-style-type: none"> 1) Conoscere le istituzioni dello Stato italiano e loro collocazione nel territorio 2) Conoscere le funzioni e i poteri degli organi dello Stato italiano 3) Conoscere i principali avvenimenti della storia italiana

Denominazione	Organizzazione visita culturale
<p><i>segue:</i></p> <p>Obiettivi specifici di apprendimento</p>	<ol style="list-style-type: none"> 4) Conoscere le tappe fondamentali della cultura cristiana 5) Conoscere le principali basiliche e i luoghi storici che testimoniano la cultura cristiana nella città d'arte prescelta. 6) Conoscere le linee essenziali dei principali stili architettonici presenti nella città d'arte prescelta 7) Utilizzare gli strumenti informatici per ricercare informazioni, itinerari, per preparare una brochure di descrizione del viaggio e per preparare una presentazione finale 8) Tracciare un itinerario partendo dalla cartina della città 9) Utilizzare i mezzi pubblici e sviluppare la capacità di orientamento 10) Stare in gruppo e rispettare le regole 11) Chiedere informazioni in modo corretto 12) Predisporre e gestire un piccolo budget di spesa 13) Arricchire il proprio vocabolario con i termini specifici appresi nel corso della UdA 14) Capire l'eventuale descrizione di un monumento in inglese
Destinatari	Allievi del terzo anno formativo. Non sono previsti prerequisiti.
Tempi di svolgimento	La durata dell'U.d.A. è prevista in circa 40 ore da svolgersi a fine anno
Sequenza in fasi ed esperienze	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione dell'U.d.A. • Presentazione dei luoghi da visitare anche attraverso l'ausilio di videocassette o altri strumenti multimediali (CD-ROM, ecc.) • Raccolta materiali da internet • Analisi delle piante della città e dei luoghi da visitare • Predisposizione dell'itinerario • Elaborazione del <i>budget</i> di spesa • Visita guidata ai luoghi prescelti • Realizzazione glossario dei termini giuridici appresi durante la visita • Stesura relazione finale sulla visita • Presentazione dell'esperienza ad altri allievi
Risorse umane	<p>Tutor-coordinatore: supporto organizzativo e rapporti con le famiglie.</p> <p>Formatore area storico-socio-economico: responsabile dell'Unità di Apprendimento. Contesto storico di riferimento, conoscenza dei rapporti tra la persona e l'ordinamento dello Stato italiano, i diritti</p>

Denominazione	Organizzazione visita culturale
	del cittadino, i principi garantiti dalla Costituzione, tutela della dignità e della centralità dell'essere umano nella dottrina Cristiana. Formatore area dei linguaggi: sviluppo delle capacità di: - organizzare un lavoro di gruppo; - di sintesi nell'elaborare relazioni scritte ed orali sull'evento; - comunicare e gestire relazioni.
Materiali	<ul style="list-style-type: none">• Laboratorio di informatica• Videoregistratore per visionare eventuali VHS trovati in emeroteca

3.2 UNITÀ DI APPRENDIMENTO
“Analisi del mercato e della concorrenza/panetteria”
Terzo anno

Denominazione	Realizzazione prodotto professionale
Compito / prodotto	Visitare il banco panetteria in 3 supermercati ed elaborare una tabella Excel per confrontare le valutazioni date dagli alunni su: <ul style="list-style-type: none"> • Aspetto visivo (giudizio estetico, pulizia) • Gentilezza del banconista (livello di servizio) • Igiene (il b. indossa il cappello, usa le pinze) • Visibilità della lista degli ingredienti • Scegliere 10 prodotti nei 3 supermercati di cui confrontare aspetto (individuare gli eventuali 7 difetti del pane) e costo
Obiettivi formativi	<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere negli allievi la capacità di abituarsi a ragionare sul perché e sul come di problemi pratici e astratti, isolando cause ed effetti e di maturare competenze di giudizio e di valutazione, abituandosi ad associare e classificare in diversi livelli gerarchici i vari aspetti di un problema • Promuovere nell'allievo un atteggiamento che tende a schematizzare concetti diversi ed a ricondurli a fattispecie astratte di riferimento applicabili a diverse realtà
Obiettivi specifici di apprendimento	<ol style="list-style-type: none"> 1) Utilizzare correttamente il linguaggio proprio della professione 2) Produrre esaustive relazioni scritte per descrivere una propria esperienza e illustrare le caratteristiche di un prodotto 3) Riconoscere i 7 difetti del pane
Destinatari	Allievi del terzo anno dei corsi di qualificazione professionale, con conoscenze e capacità acquisite durante il secondo anno
Tempi di svolgimento	La durata dell'UdA è prevista in circa 40 ore. Come periodo di svolgimento si consiglia di farlo nella prima metà dell'anno.
Sequenza in fasi ed esperienze	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione sintetica del lavoro da svolgere • Preparazione della tabella Excel • Visita ai supermercati e raccolta dei dati • Compilazione della tabella • Autovalutazione del lavoro eseguito • Presentazione alla classe • Valutazione finale di tutto il lavoro svolto

Denominazione	Realizzazione prodotto professionale
Risorse umane	Tutor-coordinatore: cura l'aspetto relazionale di questa attività e la gestione della comunicazione Formatore dell'area scientifica: responsabile dell'UdA, norme HACCP, merceologia Formatore dell'area professionale: caratteristiche organolettiche dei prodotti alimentari Formatore dell'area tecnologica: tabella Excel
Materiali	Attrezzature laboratorio informatico

3.3 UNITÀ DI APPRENDIMENTO

“Carta del pane (associare un tipo di pane ad una specifica pietanza)”

Terzo anno

Denominazione	Realizzazione prodotto professionale
Compito/ prodotto	Ideazione e realizzazione di 3 abbinamenti di determinati tipi di pane a tre tipi diversi di companatico con connotazioni territoriali (gli allievi produrranno i pani o il companatico a seconda dell'indirizzo professionale). Presentazione dei risultati della ricerca alla classe.
Obiettivi formativi	<ul style="list-style-type: none"> • Stimolare la ricerca di documentazione quale supporto per il proprio lavoro • Sviluppare abilità e caratteristiche personali che portino in seguito alla personalizzazione dei percorsi lavorativi secondo scelte proprie • Promuovere negli allievi la capacità di affrontare un tema e di gestirlo e svilupparlo nei suoi diversi aspetti, attraverso l'utilizzo di diverse competenze • Promuovere negli allievi l'utilizzo di strumenti informatici per ottenere documentazione, elaborare grafici ed immagini, riprodurre immagini e riutilizzarle, scrivere ed archiviare • Offrire agli allievi strumenti per prendere consapevolezza del passato, riconoscerne la permanenza nel presente e far tesoro di queste consapevolezze per la soluzione dei problemi che si incontrano e per la progettazione del futuro • Stimolare gli allievi alla riscoperta della tradizione storico-sociale e culturale della propria realtà • Sviluppare la capacità di aprirsi alle diverse realtà culturali
Obiettivi specifici di apprendimento	<ol style="list-style-type: none"> 1) Realizzare ricerche storico-culturali con successiva elaborazione progettuale 2) Utilizzare risorse multimediali 3) Conoscere la cultura alimentare locale in relazione alla cultura nazionale 4) Sviluppare e raffinare il senso del gusto dell'allievo
Destinatari	Allievi del terzo anno
Tempi di svolgimento	La durata dell'UdA è prevista in circa 40 ore. Come periodo di svolgimento si consiglia di farlo nella seconda parte del terzo anno

Denominazione	Realizzazione prodotto professionale
<p>Sequenza in fasi ed esperienze</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione dell’attività • Ricerca informazioni (biblioteca, Internet) • Compilazione di relazione contenente la descrizione degli abbinamenti e sintesi del lavoro di ricerca effettuato • Preparazione dei prodotti alimentari di competenza • Presentazione alla classe dei prodotti alimentari ed esposizione della relazione
<p>Risorse umane</p>	<p>Tutor-coordinatore: responsabile delle parti espressive e di presentazione del lavoro</p> <p>Formatore dell’area professionale: responsabile dell’UdA, presentazione del piano di lavoro, valutazione del prodotto supporto tecnico</p> <p>Formatore dell’area tecnologica: supporto informatico</p>
<p>Materiali</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio di informatica • Laboratorio di panetteria • Laboratorio di trasformazione degli alimenti

3.4 UNITÀ DI APPRENDIMENTO

“Organizzazione di un buffet”

Terzo anno

Denominazione	Sviluppo di attività di ordine sociale
Compito/ prodotto	Gli allievi realizzano in autonomia operativa un servizio di buffet per le varie classi della scuola e corpo docente, decidendo il menù, preparando piatti base e pane sia semplice che artistico, allestendo il buffet e servendo i partecipanti. Ai partecipanti viene richiesto di compilare una scheda di valutazione (preparata dagli allievi) per poi discuterne in classe.
Obiettivi formativi	<ul style="list-style-type: none"> • Favorire il lavoro organizzativo di gruppo e stimolare gli allievi ad individuare i vantaggi della cooperazione • Sviluppare abilità e caratteristiche professionali nel campo della ristorazione • Adottare comportamenti adeguati alle norme igieniche e di sicurezza • Svolgere lavorazioni di panetteria, pasticceria, trasformazione degli alimenti • Sviluppare nell'allievo il senso di appartenenza alla comunità professionale • Accrescere nell'allievo la consapevolezza che egli, dopo aver appreso i concetti chiavi, è in grado di organizzare autonomamente un evento sociale di tipo <i>catering</i> • Stimolare la creatività personale dell'allievo ed il suo senso estetico • Condurre gli allievi ad essere consapevoli delle proprie capacità, attitudini ed aspirazioni e delle condizioni di realtà che le possono valorizzare e realizzare • Promuovere capacità di interazione con compagni e formatori in modo corretto, assumendo un comportamento rispettoso e solidale e riconoscendo il proprio ruolo
Obiettivi specifici di apprendimento	<ol style="list-style-type: none"> 1) Allestire e gestire il buffet 2) Porzionare e presentare il prodotto alimentare 3) Predisporre i prodotti alimentare per l'offerta 4) Fornire informazioni relativamente ai prodotti alimentari del buffet 5) Utilizzare eventuali valutazioni negative per migliorare
Destinatari	Allievi del terzo anno
Tempi di svolgimento	100 ore

Denominazione	Realizzazione prodotto professionale
Sequenza in fasi ed esperienze	<ul style="list-style-type: none"> • Pianificazione del menu • Pianificazione del buffet • Preparazione della scheda di valutazione • Preparazione prodotti alimentari che possono essere conservati per alcuni giorni • Preparazione prodotti alimentari non conservabili • Allestimento del buffet • Servizio di sala • Raccolta della valutazione degli ospiti • Discussione in classe delle valutazioni ottenute ed analisi degli aspetti da migliorare
Risorse umane	<p>Tutor-coordinatore: coinvolgimento, supporto, motivazione dei gruppi, sviluppo di tutti gli aspetti relativi allo sviluppo delle capacità personali coinvolte.</p> <p>Formatore dell'area professionale: responsabile dell'unità di apprendimento, presentazione del piano di lavoro, laboratorio ed esperienza pratica</p> <p>Formatore dell'area dei linguaggi: cura l'elaborazione delle domande della scheda di valutazione</p>
Materiali	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio di trasformazione degli alimenti • Laboratorio di panetteria e pasticceria • Tavoli e tovagliati per buffet • Posateria, bicchieri e stoviglie (in metallo/vetro/ceramica oppure plastica)

BIBLIOGRAFIA

ARTO A., *La persona umana trova la sua ricchezza. Operatori e destinatari: ricchezze a confronto*, Roma, AIPRE, 2002, 54.

ARTO A., *La valutazione educativa: esigenze e presupposti psicologici*, in: "Orientamenti pedagogici", 39 (1992) 617-642.

ARTO A., *Psicologia dello sviluppo. I. Fondamenti teorico-applicativi* Roma, AIPRE, 2002.

BECCIU M. - Colasanti A.- CNOS-FAP, *La promozione delle capacità personali, teoria e prassi*, Istituto Salesiano Pio XI, Roma, 2003

BOLDIZZONI D. – MANZOLINI L. (a cura di), *Creare valore con le risorse umane. la forza dei nuovi paradigmi nella direzione del personale*, Milano, Guerini&Associati, 2000.

COOPER C. L. (Ed.), *Theories of Group Process*, London, New York, John Willy & Sons, 1975.

ENTE NAZIONALE PER LA FORMAZIONE E L'AMBIENTE - ENFEA, *Indagine Nazionale sui Fabbisogni Formativi nella Piccola e Media Industria Privata, Rapporto finale di progetto*, Tipolito Subalpina, Rivoli (TO), 2003

GRISOLIA A., MANZOLINI L., *Dalle competenze alle professioni aziendali*, in: BOLDIZZONI D. – MANZOLINI L. (a cura di), *Creare valore con le risorse umane. la forza dei nuovi paradigmi nella direzione del personale*, Milano, Guerini&Associati, 2000, 38.

KOLB D. A. – FRY R., *Towards an Applied Theory of Experiential Learning*, in: COOPER C. L. (a cura di.), *Theories of Group Process*, London, New York, John Willy & Sons, 1975, 33-57.

Legge 14 febbraio 2003, n. 30, Delega al governo in materia di occupazione e mercato del lavoro, in GU n. 47 del 26.2.2003

Legge 28 marzo 2003, n. 53, Delega al Governo per la definizione delle norme generali sull'istruzione e dei livelli essenziali delle prestazioni in materia di istruzione e formazione professionale, in GU n. 77 del 2.4.2003.

Legge costituzionale 18 ottobre 2001, n. 3, in GU n. 248 del 24.10.2001.

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA, *Il patentino a scuola*, in: www.istruzione.it/patentino/lineguida.html, 2004, 1-8

NICOLI D. (a cura di), *Linea guida per la realizzazione di percorsi organici di istruzione e formazione professionale*, Roma, Tipografia Pio XI, 2004.

REYNERI E., *Sociologia del mercato del lavoro*, Bologna, Il Mulino, 2002.

INDICE

Introduzione	3
---------------------	----------

PARTE I: PRESENTAZIONE E CRITERI METODOLOGICI

1. Impostazioni generali	13
<i>1.1. Valenza educativa del lavoro nella prospettiva del PECUP</i>	<i>13</i>
1.2. Impostazione metodologica	16
1.2.1 <i>Modello di apprendimento</i>	<i>16</i>
1.2.2 <i>Struttura delle UdA</i>	<i>18</i>
1.2.3 <i>Collocazione della guida nel quadro generale delle risorse</i>	<i>19</i>
1.3. Indicazioni circa la valutazione e la gestione del portfolio	19
1.3.1 <i>Inquadramento di base</i>	<i>20</i>
1.3.2 <i>Livelli della valutazione: auto ed eterovalutazione</i>	<i>20</i>
1.3.3 <i>Portfolio</i>	<i>22</i>
1.3.4 <i>Aspetti operativi</i>	<i>23</i>
1.4. Indicazioni circa l'esame finale di qualifica	30
1.4.1 <i>Definizione</i>	<i>30</i>
1.4.2 <i>Collocazione</i>	<i>30</i>
1.4.3 <i>Natura</i>	<i>30</i>
1.4.4 <i>Struttura dell'esame</i>	<i>31</i>
1.4.5 <i>Punteggi relativi alle diverse prove</i>	<i>31</i>
2. Presentazione della comunità professionale	32
2.1. Natura economica, sociale e culturale della comunità	32
2.1.1 <i>Produzione e preparazione</i>	<i>34</i>
2.1.2 <i>Trasformazione</i>	<i>34</i>
2.1.3 <i>Vendita, distribuzione e marketing</i>	<i>35</i>
2.2. Comunità professionale in prospettiva formativa	40
2.3. Figure professionali, livelli e continuità	43
2.4. Indicazioni su laboratori, stage e alternanza	58

PARTE II: GUIDA PER IL PIANO FORMATIVO

- | | |
|---------------------------------------------|-----------|
| 1. Scheda per il piano formativo | 65 |
| 2. Prospettiva temporale: flow chart | 79 |

PARTE III: DESCRIZIONE DELLE U DA

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1. Unità di apprendimento per il primo anno | 87 |
| 1. <i>“Dossier sulla comunità professionale”</i> | 89 |
| 2. <i>“Confezionamento di un sacchetto di carta”</i> | 92 |
| 3. <i>“Analisi del mercato e della concorrenza / gastronomia”</i> | 93 |
| 4. <i>“Acquisto di un food-processor”</i> | 95 |
| 5. <i>“Organizzazione di una festa di fine anno”</i> | 97 |
| 2. Unità di apprendimento per il secondo anno | 101 |
| 1. <i>“Scheda di presentazione dell’attività estiva”</i> | 103 |
| 2. <i>“Conseguimento della patente del motorino”</i> | 106 |
| 3. <i>“Organizzazione di un viaggio”</i> | 113 |
| 4. <i>“Comparazione di pasta sfoglia prodotta
 (a mano ed a macchina) dagli allievi”</i> | 115 |
| 5. <i>“Realizzazione di una festa di fine anno”</i> | 117 |
| 3. Unità di apprendimento per il terzo anno | 121 |
| 1. <i>“Visita culturale ad una città d’arte italiana”</i> | 123 |
| 2. <i>“Analisi del mercato e della concorrenza / panetteria”</i> | 126 |
| 3. <i>“Carta del pane (associare un tipo di pane ad una specifica pietanza)”</i> | 128 |
| 4. <i>“Organizzazione di un buffet”</i> | 130 |

- | | |
|---------------------|------------|
| BIBLIOGRAFIA | 132 |
|---------------------|------------|